
પાકશિક્ષા.

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઇ મળી
૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.

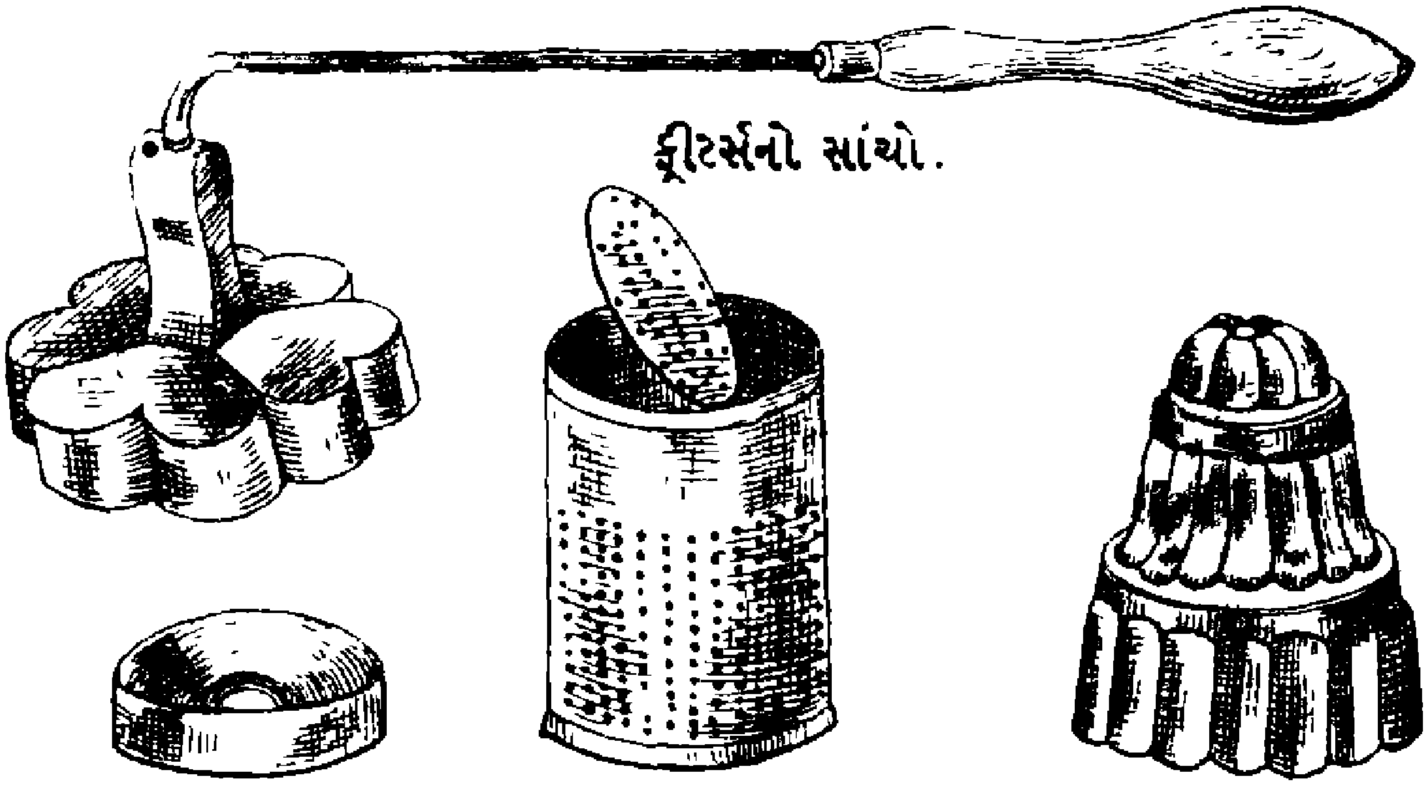
રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહડીયા.

આવૃત્તી ૪ થી.

(ભાગ ૧ લો).

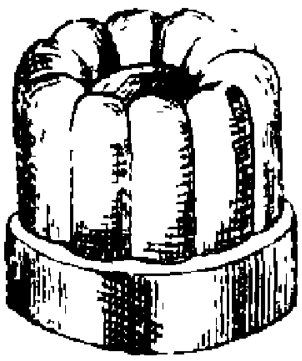
મુંબઈ.
જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસમાં
માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપ્યું છે, અને મેસર્સ જે૦ બી૦ મરઝબાનની
કુ૦ એ પ્રગટ કીધું છે, એલાડ હાઉસ—કોટ.
સને ૧૯૨૬ ઇસવી.



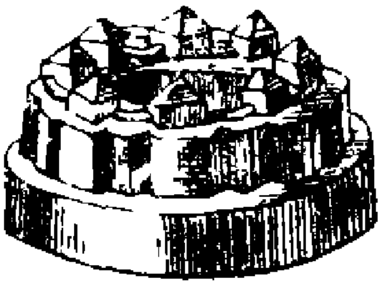
ફ્રીટર્સનો સાંચો.

ઢાંકણું તથા પનીરનો સાંચો.

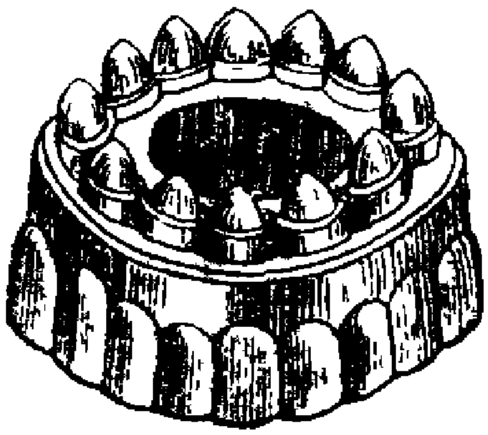
આઈસ ક્રીમનું મોલ્ડ.



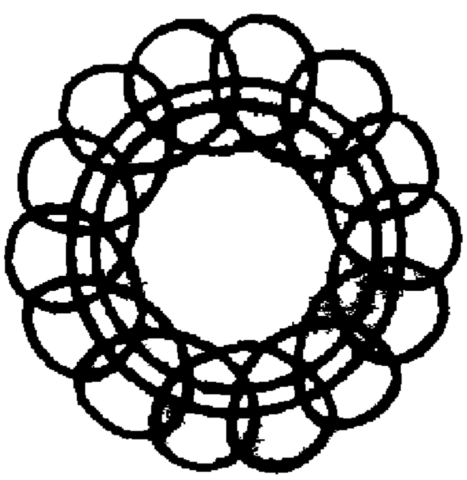
જૅલીનું મોલ્ડ.



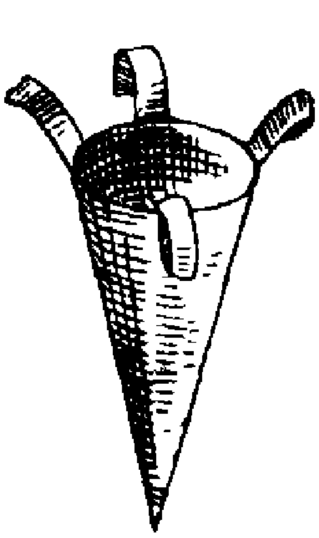
પુડીંગનું મોલ્ડ.



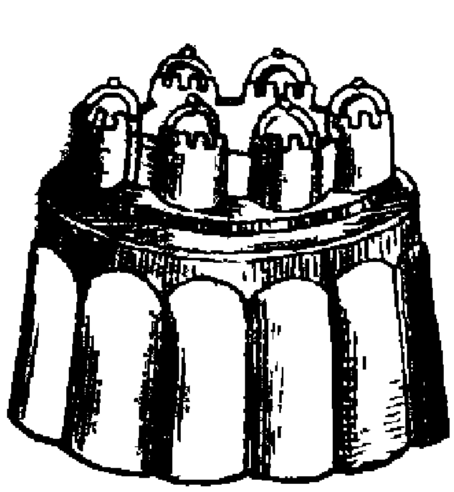
કેકનું મોલ્ડ.



જલેબી.



જૅલી બૅગ.



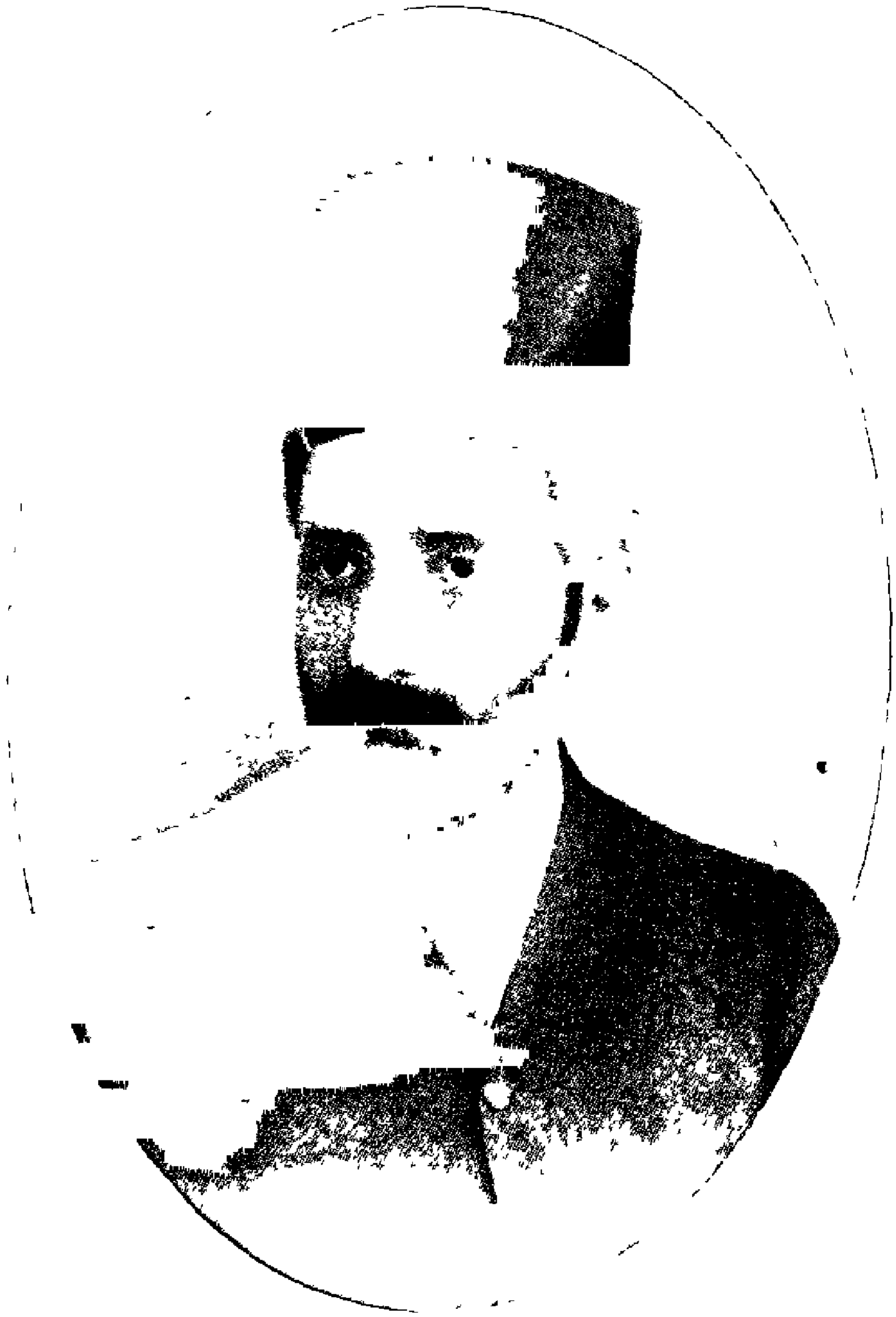
બ્લૉનમોંઝનું મોલ્ડ.



મરહુમ બાઈ મેહેરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી વાહાડીયા.

જન્મ—રોજ ૩ જો અરદીબેહશત, માહા ૩ જો ખોરદાદ શાહેનશાહી
સને ૧૨૩૫ યઝદેઝરદી તા૦ ૨૪ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૬ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૨૫ મો અરસીસંગ, માહા ૭ મો મેહેર શાહેનશાહી
સને ૧૨૬૬ યઝદેઝરદી, તા૦ ૭ મી એપ્રીલ સને ૧૮૯૭ ઇસ્વી.



મરહુમ ડૉ૦ કેખશરૂ નશરવાનજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (લંડન.)

જન્મ—રોજ ૧૨ મો મોહોર, માહા ૨ જો અરદીબેહસ્ત શેહેનશાહી
સને ૧૨૩૦ યઝદેઝરદી, તા૦ ૮ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૦ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૫ મો અસપંદાદ, માહા ૧૨ મો અસપંદાદ શેહેનશાહી
સને ૧૨૬૭ યઝદેઝરદી, તા૦ ૫ મી આગસ્ટ સને ૧૮૯૮ ઇસ્વી.

અર્પણ પત્રીકા.

ખરેજ ફીરેસ્તા ખસલતના, અસો, પરોપકારી, પરદુઃખભંજન મારા માનવંત પેરખાઉ મીત્ર મરહુમ ડૉ૦ કેખશરૂ નશરવાંનજી બાહાદુરજી એમ ડી (લંડન), જેઓએ મારાં અતી વહાલાં એક પુરાં ફરજંદ મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયાની મરકીની બીમારી વેળા પારસી ફીવર હૉસ્પીટલમાં કશો પણ અંતર રાખ્યા વગર સઘળાં દર્દીઓ ભેગી ખરેજ તારીફલાયક કાલજી અને ખંત સાથે તનોમનથી જે અમુલ્ય સારવાર પ્રથમથી તે છેલ્લી ઘડી સુધી કીધી હતી. તેમજ તે પછી મારાં તન તેમજ મનનું દુઃખ ઓછું કરવા એંજ ભલા, અમીરી ખાસીયતના, નીતીમાન, વીવેકી ગ્રહસ્થ પોતાની વારંવારની હાજરીમાં ચાલુ કોશેશ કરતા હતા તે સઘળાં એ નેકનામ, નામદાર, નામીચા, મ્હાન નરનાં સાંમટા હેસાંનનો બદલો તો કોઇપણ રીતે કદીએ વાળી શકાયજ નહી, તેમજ એ ખરેજ લાયકીવાળા, સખી તબીબની ખાલી થયલી જગ્યા પણ પુરી શકાશે નહી. તેવા હાતમ સરીખાં મોટાં દીલના અને લુકમાન જેવા કામેલ હકીમના ઘટીત સ્તુતી કરવાની મુજ સરીખી નાતવાન અબલાની જબાનમાં બીલકુલ તાકાત નથી, તોય તે સંપુર્ણ સદગુણી ગ્રહસ્થની હયાતીમાં આએ નજીવુ પુસ્તક અર્પણ કરવાની મારી ખાહેશ મેં તેમને જણાવી હતી, પણ ખરેજ કમભાગ્યે તે વખતે તેમ બની શકેલું નહી હોવાથી તે ધર્માતમાં બાહાદુર પેહેલવાનનાં પવીત્ર રૂહને ઘણાંજ હેસાંનના ઉભરા સાથે ખરાં અંતકરણ અને વફાદાર હૈડે પણ ઘણાં ભારી અને ગમખાર જીગરે દેલોજાન, તનોમન અને સરોચશમથી આ ગ્રંથ અર્પણ કરૂંછું.

પીરોજા જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયા.

સમજણ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે તોલ, વજન અને માપ છાપેલાંછે તે સઘળાં મુંબઈનાં છે, માટે દેશાવરવાળાંએ અંહીની ગણત્રીથીજ લેવું. જ્યાં આટો રતલને હીસાબે તેમજ તોળાને શેર લેવા કરી છાપેલું હોય તે ચાલીસ રૂપીઆ ભારે રતલ અને અઠાવીસ રૂપીઆ ભારનો શેર ગણીને તોળીને લેવું. પણ જ્યાં અમથું શેર આટો કરી લખેલું હોય તેતો સેરીયાં અથવા ટીપરીથી ભરીને લેવું. ૨ ટીપરીનો ૧ શેર અને ચાર શેરની ૧ પાયલી થાયછે અને ભરેલા બે ટીપરી આટાનું વજન આસરે એક રતલ થાયછે. એક તોળાના વાલ ૪૦, શેર ૧ ના તોળા ૨૮ તથા રતલ ૧ ના તોળા ૪૦ આએ ચોપડીમાં ગણવા. પાણી તથા કોઈપણ પ્રવાહી પદાર્થ, તેમજ ક્રીમ પણ શેર, પાશેર યા અડધો પાશેર કરી લખેલું હોય તે તોળીને નહી પણ દુધ ભરવાના પાશેરાનુ માપ રાખીને તે હીસાબે ભરીને લેવું. ૭ આંઉસ પ્રવાહીથી એક પાશેર ભરાયછે અને વેલાતી કાળી બાટલીમાં એવા ભરેલા ચાર પાશેર એટલે એક શેર સમાયછે ચમચી અથવા ચમચા એપોથીકેરી માપ સરખું ગણાય, પણ સાધારણ વપરાસમાં કાંઈ તેમ બધા સરખા આવતા નથી, સેજ પણ ફેર પડેછે, માટે એક ચમચીમાં ૬૦ ટીપાને હીસાબે ગણીને નાનો ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન)માં એવી ત્રણ ચમચી ભરીને એ હીસાબે લેવા આએ ચોપડીમાં ઘણું ખરું લખેલું છે.

ચોપડીમાં જ્યાં ઇંગ્રેજી નામો છાપેલાંછે તેની બનાવતની સમજણ આ મુજબ છે માછલીના ફુગ્ગામાંથી બનાવેલી સફેદ સેજ પારદર્શક જેવી ચીજ જેમાં જમી જવાનો ગુણ છે તેને આઇસીનગ્લાસ કહેછે. જાનવરના હાડકાના સાંધા સાથે વળગેલી જેલી જેવી ચીકણી ચીજ નીકળેછે તેમાં પણ બંધાવાની ખાસીયત છે તેને જેલેતીન કહેછે સાફ કીધેલા પાપડ ખારને "સોડા બાઇકાર્બ" કહેછ. દરાખના તેજાબ સાથે પોટૅશ ખાર મેળીને બનાવેલી મેળવણીને "ક્રીમ ઑવ

તારતર" કહેછે. દરાખના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "તારતારીક ઍસીડ" કહેછે. મીઠાં લીંબુના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "સીત્રીક ઍસીડ" કહેછે અને નીમક જેવા ગુણવાળી ચીજમાંથી બનાવેલા તેજાબને "મ્યુરૅટીક ઍસીડ" કહેછે.

સેવ, ચોખા, ઘઉં, આટો, ઘી તથા નાળીયેર સેજ પણ ખોરૂ થયલું હોવું નહી. એવો ખરાબ સામાન અકસર કરી મીઠાઇ બનાવવામાં તદન નકામો છે, અને તેથી બીગડી જાયછે. ઇંગ્રેજી મીઠાઇમાં વેલાતી ખાંડ ચાલેછે પણ ગામઠી મીઠાઇ તેમાં અકસર કરી હલવામાં તો મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, બીજીથી વવરૂં થઇને બીગડી જાયછે. મીલનો પહેલાં નંબરનો આટો લખેલો હોય તે સુપરફાઇન આટો લેવો. પણ ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લખેલો હોય તે ઘરમાં ઘઉં દલાવીને લેવો. જ્યાં દુધ લખેલું હોય તેમાં સોજું તાજું ભેંસનું દુધ લેવું, દુધને બદલે કોઈ પાણી પણ ચાલી જશે એમ સમજીને પાણી વાપરવું નહી, કાંકે પાણીથી દુધની ગરજ સરતી નથી અને ખચીત તેથી માલ બીગડેછે. હમેશ તાડી ભેળ વગરની ચદાહ લેવી.

કોઈ બાટલી અથવા શેરનો હીસાબ લખેલો હોય, દાખલા તરીકે બે શેર યા બે બાટલી રહેને ઉતારવું કરી હોય તો ચુલા ઉપર ઉકળતી ચીજનો એવી રીતનો હીસાબ માલુમ પડી શકેજ નહી. માટે તેની સમજણ એમછે કે જેમાં બે બાટલી અથવા બે શેર રહેને ઉતારવું કરી હોય તો જે તપેલાંમાં તે બનાવવું હોય તેમાં પહેલે બાટલી યા પાશેરાથી બે બાટલી કે બે શેર ભરીને ઠંડું પાણી રેડવું અને એક બાંબુની સોજી ચીપ યા ગજથી તે પાણીની ઉંડાઈ માપી જોઇ તેનો જેટલો ભાગ ભીનાયો હોય તેટલા તસુપર શુમાર રાખી અથવા પેલી ચીપ ઉપર છરીથી નીશાન કરી રાખવી. પછી પેલી પકાવેલી ચીજ તૈયાર થવા આવેને પછું પેલાંથીજ માપી જોઇ જ્યારે આપણી નીશાંન બરાબર માહે રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. એજ રીતથી તપાસતાં ખમીર ચઢેલુ પણ માલુમ પડી શકશે.

દહી, લીંબુ સરકો, આમલી અથવા એવી કોઇપણ ખટાસવાળી વસ્તુ ચુલે મુકવી હોય અથવા તે નાખીને પકાવવું હોય તો વાસણ તદનજ કલઇભરેલું લેવું. સેજપણ કલઇ વગરનાં અથવા બીજી

કોઈપણ ધાતુનાં વાસણમાં ચુલે મુકવું નહી પણ તેમાં અમથું પણ રાખવું નહી. કોઈપણ પ્રવાહી ચીજ બનાવેલી હોય તે અથવા સરકાની બાટલીઓ અથવા કેરબાસી છેક ઉપર સુધી ભરવી, અધુરી હોય તો બીગડી જાયછે.

કકડતાં ઘીમાં તળવા મેલતી વેળા ઘીના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી કઢાઈ કે પેણામાં ઘી કકડેને તેમાં ઉંચે હાથે નહી પણ છેક નઝદીક લઈને હેઠેથી ધીરે રહીને માહે મુકવું, તેમજ તળાતી ચીજ મોટી હોય તેને ફેરવતી વખતે એકજ ચમચ યા તવાથો વાપરવો નહી, પણ બેઉ હાથમાં અકેક ચમચ યા તવાથે પકડી તે વડે તળવા મેલેલી ચીજનાં બેઉ પડ પકડીને પછી હલવેથી ફેરવવું, તેથી ઘીના છાંટા ઉડશે નહી.

કેળનાં પાદડાંમાં વીટાળીને કાંઈબી બનાવવું હોય તો અમથુ કરૂં પાદડું ફાટી જાયછે માટે પહેલે સોજાં તાજાં પાદડાંને ચુલા આગલ બધેથી સરખો તાપ દેખાડવો, તેથી પાદડું તેમજ તેનો ડાંડો પોચો થાયછે અને ફાટીયા વગર તેમાં સહેલાઈથી કાંઈપણ વીટળાયછે.

જેબી મીઠાઈમાં ઇડાં વાપરવાનાં નહી હોય તે સઘળી મીઠાઈ તેમજ મરઘી ગોસ્ત વગર પકાવેલી સઘળી જાતની વાંની અન-ફલ-શાક ખાનારાંઓને ઉપયોગમાં આવી શકશે.

સાંકળીયું.

વીવીધ વાંની.

અકુરી ઇડાંની.

છોલીને જાદો ભુકો કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨, છોલીને જાદા ભુકા જેવા કાપેલા પટેટા ઉપસેલો ભરેલો નાનો મચચો ૧ થી ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચા ૧ થી ૨ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકા ખુમલા ૧ ના કાટા કાઢીને બારીક કુપેલા રેસો, ઘી નવટાંક, ઇડાં ૩

અડધાં ઘીમાં પહેલે નાની કડાઇમાં કાદાને ફીકો લાલ તળીને કાઢી લઈ પટેટાને સફેદ પોચા તળીને તે કાઢી લીધા પછી કોથમીર મરચાને જરા તળીને કાઢી લઇ ખુમલાના રેસાને ડાગે નહી તેમ કકરો તળી કાઢવો. ત્યારબાદ ઇડાંને ભાંગી બાકી રહેલાં ઘી સાથે સારીકાની દોહવીને મેળવી એમા બધો તળેલો સાંમાન તથા નીમક મેળવી કડાઇમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ચમચાથી ચારવ્યા કરવુ અને અકુરી જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારીને કાઢવી. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઘણાજ ઝીણા કટકા કાપી તે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લેવી અને કાંદા પટેટા તળાયા પછી એને ઘીમાં અર્ધકચરી તળી કાઢવી. અમથી સાદી અકુરી બનાવવી હોય તો ઊપર લખ્યા જેટલો કાપેલો કાંદો લેવો અને એમાં લખ્યા કરતાં ઘી અડધુંજ લઈ તેમાં કાંદાને ફીકો લાલ તળી તદન ઠંડુ થાયને ત્રણ ચમટી ભરી નીમક સાથે ત્રણ ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને કાંદામાં મેળવી ઉપર મુજબ ચારવવાં. એમા બીજો કાંઇ સામાન લેવો નહી.

અકુરી કુબેજ, કાલી ફ્લાવર અથવા નોલકોલની.

ઘડાં કૉલીફ્લાવર, કુબેજ અથવા નોલકોલ પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક તરકારી પકાવી છ ઘડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવા એ રાંધેલી તરકારીમાં ભેળીને ધીમે બળતે આરતી કઠણ થાય ને ઉતારવુ.

અકુરી ગોસ્ત ઇંડાંની.

સોજ નરી કુમળાં તરનાં ગોસ્તની ચણા જેટલી કાપેલી બોટી રતલ ૦॥, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા રતલ ૦।, સફેદ પાંઉના કઠણ પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરના પાસા જેટલા ચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૫, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) બેઉ છોલીને છુંદેલુ, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૧૫ એ ત્રણે બારીક કાપેલુ, બારીક કાપેલી સૅલરી, પારસ્લી તથા નીમક દરેક રૂપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ કાપેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇડાં ૩ ના ઝીણા કાપેલા કટકા, ઘી ખપ મુજબ.

કઢાઈમાં દોઢેક પાશેર જેટલું ઘી કકડાવી તેમાં પાંઉના કટકાને ફીકા લાલ પણ કકરા તળીને આંધળાની ચમચથી કાઢી લઇ ઘીમાં કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વધારી બોટીને ધોઇને અંદર તે ભેળી બે પાશેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને અંગારે રાખી અડધું પાણી બળેને ઉંઘાડી બધો કાપેલો સામાન ભેળવીને પાછું ઢાંકવુ અને પાણી બળી જાય તો ઢાંકણ પર આગ્નિ તેમાં રેડયા કરી બોટી તદન ચરી તતરીને ઘીપર આવે ને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા સૉસ ભેળી ઘડાંના કટકા નાંખી તે ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી ભેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર તળેલા પાંઉના કટકાને પાંથરીને મુકવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો બોટી ચરે પછી તેમા સપાટ ભરેલા એક ચમચી ખાંડ ભેળવી. પાંઉના તળેલા કટકાને બદલે પાંચ તોળા ઘઉંના આટાને બાંધી તેને ચરૂ પતળો વણી તેના આસરે પોણી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી તેના સામસાંમી બોરડરના બે છેડાને પાણીથી જરા

વળગાવી બાકીનો ભાગ ખુલ્લોજ રાખી પાંનનાં બીડાંના આકારનુ કરી ઘી કકડાવી તમાં કકરા તળીને બોડી રાંધીને કાડયા પછી પાંડને બદલે એ મુકવા.

અકુરી દાળની (કોડેળી દાળ).

નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૫ એઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, આદુ તોળા ૨, નીમક તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. આમલીને પોણુ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. દાળને ચુંટીને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમા હળદ, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળને મેલી ચરે અને પાણી સુકાય ને ઉતારી કરછીથી બગાબર ઘુટીને એકરસ કરવી. કાંદાને કલાઇમાં બદામી રંગનો તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી કોથમીર મરચાં મેળવીને પછી એ તથા બાકીનો બધે સામાન દાળની તપેલીમા ભેળી પોણો શેર ઠંડું પાણી મેળવી એક જોશ આવેને ઇંગારે ઉઘાડું રાખી દાળ સુકી વવરી થાય ત્યાં સુધી વારવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી. વધારે સારી દાળ કરવી હોય તો અડધો શેર ઘી તથા ઇંડા બે વધારે લેવુ. એ દાળ સારી લાગે છે. તપેલી તદન કલઇથી ભરેલી લેવી.

અકુરી પટેટાની.

છોલેલા પટેટાના ભાસખી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા તથા છોલીને ભુકા જેવા કપેલા કાંદા દરેક રતલ ૦ા, ઘી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા તથા મોટાં લીલા મરચાં ૨ થી ૩ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલુ, આદુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ઇડા ૩.

કાંદાને ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી માહે બાકીનો સામાન ભેળી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે ચેરવી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને છેલ્લે એ મેળવવાં અને સુકું થાયને ઉતારવું.

અકુરી બાફેલાં ઇંડાંની.

૪ ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને તેની આડી ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપેલી, કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપેલા તથા પટેટાને છોલી સળી કાપીને પછી તેના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલા મરચાં ૨ થી ૩ ધોઇને બેઉ બારીક કાપેલુ, વેલાતી સૉસ અથવા ચટણી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાનાં પાદડા ૧૦ ધોઇને બારીક કાપેલાં, ઘી તોળા ૫.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં પટેટા તથા કાંદા નાખી પટેટા નરમ થાય ત્યાં સુધી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને તળી માહે કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનો લાલ કરી નીમક તથા ચટણી અથવા સૉસ ભેળી ઇંડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. કેરીની મોસમ હોય તો સૉસ યા ચટણીને બદલે સેજ પાક પર ચહેલી મધ્યમ કદની એક કેરીને છોલી તેના ગરના ઝીણા કટકા કાપી કોથમીર મરચાં સાથે તેને પણ લાલ કરવી, આથી અકુરી સારી લાગે છે.

અકુરી લીલાં લસણની.

છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, બારીક કાપેલુ લીલું લસણ તોળા ૨।।, આદુ વાલ ૫ (બે આની ભાર) છોલીને છુંદેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા વચલું લીલું મરચું ૧ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, ઇંડાં ૨.

કાંદાને ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ વઘારીને બેઉ કાઢી લઇને લસણ નાખવુ અને તે તળાવા આવેને કોથમીર મરચાં ભેળી ને જરા તળાયને ઉતારવું અને ઇંડાંને ભાંજી અંદર નીમક નાખી ખાવાનાં કાંટાથી સારીકાની દોહવી એમાં બધો તળેલો સામાન મેળવી ચુલે મુકી ચારવીને કઠણ થાયને ઉતારવું. આથી

અકુરી ઘણી મનાહુની લાગે છે. લસણનાં કુમળાં પાદડાં લેવાં, જાદા લેવાં નહી.

અકુરી વેંગણાની.

કાંદા, ઘી તથા બીયાં વગરનાં કુમળાં પતળા વેંગણાને છોલી તેની વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કરીને પછી તેના અડધી ઇંચ કાપેલા કટકા દરેક શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ાા તથા લસણ તોળો ૦ાા બેઉ છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટા લીલાં મરચાં ૨ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, છોલેલા કાચી કેરીના કટકા અથવા ચીચોરા કાઢેલી આમલીનો કટકા એ બેમાંનું જે તે એક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૫

કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી પણ કાંદા લાલ થવા દેવા નહી પણ તેનુ બધું પાણી બળીને કાંદા પોચો થાય ને ઇંડાને જુદાં રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન કાંદામાં ભેળી પાછું ઢાંકીને અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને વેંગણાં બરાબર પોચાં તળાય અને ઘી છુટું પડે ને કેરી નાખેલી હોય તો તે અંદર રહેવા દેવી પણ આંમલી હોય તો તે કાઢી નાખી ઉતારીને બરાબર એકરસ કરી ઠંડું થવા આવેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારવું એ અકુરી સારી લાગે છે.

અચાર આદા મુળીનું.

થોડી આદા મુલીની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમકમાં આઠ કલાક રાખ્યા પછી સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડી આદા મુળી ડુબે તેટલો પુરતો રેડી બરણીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ઇંડાંનું.

બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૮, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, લસણનો કડો ૧, આદુ તોળો ૧, ચીનીકબાલા તોળો ૧ાા.

આદુને છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી. લસણને છોલવું, ઇડાંને બાફવાં, અડધા સરકામા બધો સામાન નાખી કલઇ ભરેલા વાસણમાં ચુલે મુકી માહેથી સોહોડમ નીકળે ને બાકીના સરકો રેડી એક જોશ આવે ને ઇંડાંને પોહોળા મોઢાંની બરણીમા ગોઠવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર એ ગરમ સરકો રેડી ઠંડુ પડે ને વાકવું.

અચાર ઉનાફનું.

સોજા મોટાં ઉનાફ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, સુકા મરચા તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૧.

બે તોળા મરચાંને ગછીને જરા સરકામા સોજા પાતા ૫૦ બારીક પીસવાં. ઉનાફમાં રેતી હોય છે માટે તેને સોજા ધોઇ લુગડા કોરડાં કરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાં કરીને પછી ખાવાના કાંટા વડે છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાંથી થોડો સરકો કપમાં કાઢીને તેમા મરચાંને બરાબર મેળવીને પછી બધા સરકામાં ભેળી અંદર ઉનાફ તથા આખા મરચાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંચાકું સુકવું અને સરકો પીને ઉનાફ ફુળે ને ઉતારી ઠંડું પડે ને બરણીમા ભરી ચપટ બુચ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ.

અચાર અંબારાનું.

કુમળા મોટા અંબારા ૨૫, સોજા સુકાં મરચા નવટાંક, દળેલી સોજી રાઇ તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મેથીના દાણા સપાટ ભરેલા ચમચી ૧, સોજુ મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૦।।, સોજો જલદ સરકો પાશેર ૦।।, નીમક ખપ મુજબ.

અંબારાને ધોઇને તેની ઉપર છરીથી જુદા જુદા ઉભા ચાર કાપ મુકવા. અને એ અંબારા ડુબે તે ઉપરાંત જરા વધારે પાણી લઇ તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નીમક નાખી તેમાં અંબારાને બાફીને માહેથી કાઢી લઇ ઠંડા થવા દેવા. પછી એક ચમચી મીઠાં તેલના બધા મસાલાને બારીક પીસી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને બાકી રહેલાં તેલમાં એ મસાલાને તળી ઠંડો થાયને તેમાં સરકો મળવી માંહે અંબાર

ઘરમેાટૂવા અને બરણીમાં ભ[?] ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ગમે તેા મસાલેા કાંઈ લેવેા નહી અને પાણીનાં અથારની માની અંબારીનાં અચાર ભરવાં. અં ારાને ટેસ્ટ અચારમાં કાચા કેરીના જેવેા લાગે છે અને અમદાવાદી બેારના જેટલા મેાટા અને તેવાજ લીલા રંગના હેાય છે. અબારા કૂમળાજ લેવા કાંકે તેવા નહી લે તેા મેાટા ઠરીયા અને છાલજ નીકળશે.

અચાર કૅબેજનું.

કૅબેજની ઉપરના જાદાં પાદડાં તથા ડાંડાં કાપી કાઢીને પછી મેાડી હેાય તેા છ અને નાની હેાય તેા ઉભા ચાર ફાડચા કાપીને પછી લાબી બારીક કાપીને તે રતલ ૪, નીમક તેાળેલું શેર ાા, સુકવેલા લવંગ્યા મરચાં અથવા સુકાં ગેાવાનાં મરચાં શેર ા, આખાં કાળા મરી, એલચી, લવંગ તથા તજ દરેક તેાળેા ૧, સેાન્ત જલદ સરકેા ખપ મુજબ.

કૅબેજને નીમક સાથે ભેગાં સેાજી ટેાપલીમાં ભરી ઉપર ધેાયલાં કેળનાં પાદડાં મેલીને તેમા બેસ્તી રકાબી યા કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ ચઢું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચેાવીસ કલાક પછી કાઢી પુરતા તડકાંમા ત્રણથી સાડાત્રણ દીવસ સુકવવી. પછી એ કૅબેજ ડુબતાં પણ ઉપર આવે તેટ ા સરકાન કલઈ ભરેલા તપેલીમાં રેડી ગરમ મસાલેા તથા મરચાં નાખી ચુ મુકેા અને કકરેા પડવા માડેને ઉતારી ઠંડેા થાય ને કૅબેજ સાથે એ બધું બરણીમા ભરી બે દીવસ પછી તપાસી સરકેા સેાસઈ ગયેા હેાય તેા બાજો રેડી અવારનવાર એમજ તપાસી તળે ઉપર કરી ધરે તેા બાજો સરકેા રેડી અચાર ચરેને વાપરવા.

અચાર કૅબેજનું મીઠું.

ઉપર અચાર કૅબેજનાંમાં લખ્યા મુજબની કૅબેજ લઇ તેના કરતાં ઘણી બારીક રેસા જેવી આડી કાપોને તે ચાર રતલ લઇ તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક ભેળી તેમજ રાખ્યા પછી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવા. પછી બે બાટના સેાજન જલદ સરકામાં સેાજો નરમ ગેાળ દેાઢ શેર પીગળાવી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઝાંજરાં કપડાથી ગાળવેા અને સુકા ગેાવાનાં

અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં બે તોળાને જરા સરકામા બારીક પીસી તપેલીમાંના ગોળ સાથના સરકામાં મેળવી માંહે સોજી એક શેર ખાંડ પીગળાવી એલચી, લવંગ તથા તજના કટકાં દરેક દોઢ તાળેા તથા સુકવેલી કીસ્મેજ નાખી મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલાઇ ભરેલી ચમચ હેઠે સુધી ફેરવવી અને અડધો સરકો બળે ત્યારે ધણાં ઝીણાં સુકાં લાલ બોરના જેટલાંજ ડુમકાં અચાર સુકાં મરચાં આવે છે જેને બોર મરચાં કહે છે તેવાં ડાંખલી સાથેજ ચાર તોળા મરચાં લઇ સરકાથી ધોઇને માંહે તે નાખવાં અને જરા શીરા સાથના હોય ત્યારેજ ઉતારવાં, સુકા કરવાં નહી, કારણ માંહે શીરો હશે તો અચાર ચરશે ઢંડા થાય ને બરણીમા ભરીને ચપટ ઢાંકવુ. પણ અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં અને ચરેને વાપરવાં. એ અચાર મજાહુનાં લાગે છે.

અચાર કેરીના મુરબ્બાનાં.

કેરીના મુરબ્બાના શીરા વગરના અમથા કટકા રતલ ૧ સોજો ગોળ શેર ૦॥, ભેળ વગરની દળેલી રાઇ નવટાંક, ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૨॥, નીમક તોળા ૨, આખું જીરૂં, ધાણા તથા લસણ દરેક તોળો ૧, આખા કાળા મરી, લવંગ, એલચીના દાણા તથા તજ દરેક તોળો ૦॥, ધણો સાજો જલદ સરકો પાઇંટ ૧.

આએ વીવીધવાનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડચાંનો છે તે મુજબ કેરીનાં ફાડચાં કાપવા પછી તે એકેક ફાડચાના આડા બબે કટકા કાપવા પણ તેમાં લખેલા હીસાબે દોઢ શેર ખાંડ લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાબે સોજી મોરીસ્યસ ખાંડ લેવી અને તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી લઇને તોળીને ઉપલે હીસાબે એક રતલ લેવા. લસણને છોલી પાતળની સોજી ખાગમા ખોખરૂં કરવું, મરીને સેહેજ ખોખરાં કરવાં, એલચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરૂં તથા ધાણાને જુદું જુદું જાડું છુંદવું. ગોળનો ભુકો કરી અંદરનો કચરો કાઢી સોજો કરવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી જુદી સોજાં કરી કોડીનાં

વાસણમાં જરા સરકામાં ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈ ભરેલી સોઉ તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી તદન ઠંડો થાય ને રાઈમાં જરા નામીને ખુબ તરેહ ચઢાવ્યાં પછી માંહે ગોળ તથા નીમક મેળવી બીજો જરા સરકો રેડીને મરચાં તથા બીજો બધો મસાલો બરાબર ભેળાયા બાદ બાકી રહેલો સરકો મેળવીને પછી મુરબ્બાના કટકા ભેળી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ. અવારનવાર બે ચાર દાહડાને અંતરે મુરબ્બો ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરવુ. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવા. જુનો કેરીનો મુરબ્બો ખાવામાં આવતો નહી હોય તો ઉપલીજ રીતે તેના પણ અચાર બનાવવાં.

અચાર કૉલીફ્લાવરનું.

છરી વડે નહી પણ હાથથી બધાં ફુલ ડાખળી સાથેજ છુટા પાડેલાં કૉલીફ્લાવરના ફુલ રતલ ૦ાાા, છોલેલાં આદુની પતળી કાપેલી કતરીઓ તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૨ાા, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧ા, જાવંત્રી જાયફળ ૧ ની, સોજો ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૧

ઉપર અચાર કૅબેજનાંમા લખ્યા મુજબે નીમક સાથે કૉલી-ફ્લાવરનાં ફુલને બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બરણીમાં ભરવી અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકામા બધો મસાલો નાખી જોશ આવવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઠંડો પડે ને બરણીમા કૉલી-ફ્લાવર ઉપર બધો સરકો રેડી મસાલો પણ નાખવો. અચાર રંગીન કરવાં હોય તો એક નાના બીટરૂટને છોલી તેના કટકા કાપી સરકો ગરમ કરતી વેળા અંદર એ કટકા નાખવા અને માંહે બરાબર રંગ આવે ને કટકા કાઢી નાખવા. કૅબેજનાં અચા-રમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી પોણો રતલ કૅબેજનાં ગમે તો કૉલી-ફ્લાવરની કાની અચાર ભરવા.

અચાર કોલીફ્લાવરનું ૨ જું.

એક મોટી કૉલીફ્લાવરનાં બધાં ફુલ પહેલાં કાલીફ્લાવરનાં અચારમાં લખ્યા મુજબ હાથ વડે ડાંખળી સાથે છુટાં પડેલાં

લેવા. સેાજી ખાંડ શેર ૦ા, છોલેલાં આદુની બારીક કાપેલી સ્લાઇસ નવટાંક, છોલેલું લસણ કરા ૨, સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તેાળા ૩, સુરેાખાર તેાળેા ૧, ઘણેા જલદ સરકેા બાટલી ૧.

મરચાંને લુછી જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખ્ત ભીનવી રાખ્યા પછી સુકા પાતા ઉપર બારીક ખાંસ્વાં. માટીનાં સેાજા વાસણમાં નીમક તથા સુરાખાર સાથે ફૉલીફલાવરનાં ફુલને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બેથી ચાર દીવસ તડકાંમાં સુકવવી. પછી સરકામા ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગાળી ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરેા પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી ઠંડો પડે ને તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ દેઇ ઉપર કપડું બાંધવું, બરણીને અવારનવાર તડકે મુકવી.

અચાર કાંદાનું.

સફેદ ઝીણા કાંદા રતલ ૧, આદુ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦ા, નીમક તેાળા ૨, જાવંત્રી ૧ જાયફળની, સેાજેા જલદ સરકેા ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી અચાર કૅબેજનાંમાં લખેલી રીતે નીમક સાથે ટેાપલીમાં બાર કલાક દાબી રાખ્યા બાદ કાઢવા અને આદુને છોલી તેની પતળી કાતરીઓ કાપી બધા સામાનને પેાહેાળાં મેાહાંની બાટલીઓમાં ભરવેા અને એમ ડુબતાં સેજ ઉપર આવે તેટલા સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડેા મેલી કકરેા પડવા માંડે તેવેા ઉતારી પાડવેા અને ઠંડેા પડે ને બાટલીઓમાં રેડી ચપટ બુચ મારીને બંધ કરવી.

અચાર કાંદાનું ૨ જું.

ઝીણા સફેદ કાંદા રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તેાળા ૨ાા, નીમક તેાળા ૨, આખી રાઇ તથા ધાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાજેા જલદ સરકેા ખપ મુજબ.

કાંદાનાં ડીચકાં રાખીને છોલવા બધેા સામાન ડુબે તેટલા સરકાને ઉપર કાંદાના પહેલાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કકરેા પાડી ઠંડેા થાય ને તેમાંજ લખેલી રીતે બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને

ચાર દીવસ તડકે મુકવું. સરકો સોસઈ જાય તો એજ રીતે ગરમ કરીને ઠંડા થયલો માહે બીજો રેડવો.

અચાર ગાજરનું.

સોજનં સાગ પાનુ કુમળા ગાજરના સળી રતલ ૧, જરદ સરકા બાટલી ૨॥, સોજી ગાળ શેર ૨। નીમક રતલ ૦॥, બીજ વગરની દલેલી રાઇ રતલ ૦।, લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, સુંઠેલું જીરૂં તથા સુળેના ગાંઠીયા દરેક તોળા ૨॥.

ગાજરને છરીથી આખવીને છાલ કાઢવા પછી હેઠેનો ભાગ જરા કાપી કાઢીને ૦। ઇંચ જાડા અને બે ઇંચ લાંબા બધી સળી કાપીને પછી એ સળી સાત રતલ લેવી અને બરણીમાં નીમક સાથે મેળીને ચાલીસ કલાક રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે મુકવું. સરકામાં આખા સાત મરચા નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉપર મુકવુ અને ઉકરો પડવા માંડે તેવું ઉતારી પાડી તદન ઠંડો થવા દેવુ લસણને છોલી જીરા તથા મરચા સાથે સોજન પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે જરા જાડું પીસવું ઠુવાદને બારીક પાસ્વી. રાઇને જરા સરકામાં ખુબ ચટાવવી. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામા પીગળાવી તેને જરા કપડાથી ગાળી એમ બધો સામાન બરાબર મેળવાને માહે ગાજરની સળી અરમાઇ બધું બરણીમા ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી નાખી ઢાકણ ઢાકી કપડાથી મોહડું બાંધી બે ત્રણ દીવસ પછી અચારને તળે ઉપર કરવા અને સુકા લાગે તો ઉપર મુજબ ગરમ કરીને ઠંડો પાડેલો બીજો જરા સરકો મેળવવો. પણ વધારે સરકો નાખીને પતલું કરવુ નહી, લીલા જેવા થાય તેટલોજ રેડવો. ગમે તો ગાજરની સળી કાપવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો લાંબો બધો રેસો કાપવો. તુર્ત અચાર ભરવા નહી હોય તો ગાજરની સાત રતલ સળી અથવા રેસાને તડકે ચાર પાંચ દીવસ સુકવીને ભરી રાખવી અને જ્યારે અચાર ભરવા હોય ત્યારે ઉપર મુજબનો બધો સામાન લઇને એજ રીતે અચાર ભરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું.

પટેલની મોટી કાચી દલદાર કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને છોલવી અથવા સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીના દલદાર પણ તદન કોમલ કેરીને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને ગોટલી કાઢી નાખવી અને એ બેમાની જે જાતની કેરી હોય તે રતલ ૧૭, સોલો નરમ લાલ ગોળ મણ ૦॥, નીમક રતલ ૧, લસણ શેર ૦॥ છોલીને ખોખરૂં કાપેલું, મેળ વગરની દલેલા રાઇ તથા મેળ વગરની મરચાંની ભુકી દરેક શેર ૦।, ખોખરૂં કાપેલું જીરૂં; આખા કાળાં મરી; એલચી તથા છુંદીને છલટાં કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગનાં ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧, જલદ સોલો સરકો બાટલી ૧॥.

કેરીને ધોઇ કોરડી કરી નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભરી બીજે દીને તળે ઉપર કરવી. પછી ત્રીજે દીને સોજી ટોપલીમાં કાઢી આંનની પર મુકવી અને માંહેથી બધું પાણી નીકળી જાય ને ધોતાં સફેદ કપડાંથી અકેક કટકાને દાબીને લુછી તદન કોરડી કરી સફેદ ધોતું કપડું ટેબલની ઉપર પાંથરી તેની ઉપર પાસે પાસે બધા કટકા પાંથરીને મુકવા. પછી તડકાંમાં નહી પણ હવામાં સીરે નવ દસ કલાક રાખવી. તેટલા ગોળને સાફ ટીમડાં ઉપર લાખંડના બતા વડે ભાજી ભુકો કરી સરકામા બરાબર પીગળાવી કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કુરવીનની નેડનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડે ને ઉતારી પાડી સરકો તદન ઠંડો પડેને તેમાં બધો મસાલો મેળવી તેમાં કેરીને પરપોટી સોજી બરણીમાં બધું ભરી ઢાંકણ ઢાંકી કપડાંથી મોઢું બાંધી લઇ ચોથે દીને ઉંધાડી તળે ઉપર કરવું. તે પછી અવારનવાર એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને ગોળ પીને કેરી ચરીને મજાઉની લાલ થાય ને અચાર વાપરવાં એમ વારંવાર તળે ઉપર કરવાનું કારણ એ કે એમજ રાખતાં ઉપર ફુગ ચઢે છે અને ફેરવ્યા કરતાં તેમ થતું નથી. એ અચાર ઘણાં સારાં લાગે છે.

અચાર ગોળકેરીનું ૨ જું.

સારી જાતની ઝીણી ગોટળીની દલદાર કોયળ કેરીની છાલ છોલીને તે તોળેલી શેર ૨૫, સોજો નરમ પતની ગોળ મણ ૦॥, સોજી ખારક શેર ૨, ભેળ વગરની સોજી રાઈ તથા ભેળ વગરની દલેલી હળદ દરેક શેર ૦॥, નીમક પાયલી ૧, એલચી તોળા ૭, આખાં કાળા મરી નવટાંક.

કેરીની ચાર ચીર કાપી હેઠેથી વળગેલીજ રાખી માંહેથી ગોટલી કાઢી નાખવી નહી અને પાશેર હળદ સાથે નીમક ભેળી કેરીની અંદર સારીકાની દાબીને ભરી બાકી રહેલાં નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં ત્રણ દીવસ ભરી રાખી ચોથે દીને કાઢીને અંદરથી ગોટલી કાઢી નાખી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળકેરીનાં પહેલાં અચારમાં લખ્યા મુજબ ગોળને ભાંજી સોજો કરી એમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળી અકેક કેરીની અંદર અકેક ખારક મેલીને એ ગોળ સાથની મેળવણીને અકેક કેરીમાં દાબીને ભરી મોટી બરણીમાં કેરીઓને ગોઠવીને ઉભી મેલી ગોળ સાથની મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી મુકવી અને એ ડુબે તેટલા સોજા જલદ સરકાને તદન કલઈ ભરેલી તપેલામાં ઉંધાડું ચુલે મુકી કકરો પડવા માંડે તેવું ઉતારી પાડી ઠંડો પડે ને ઉપરથી એ રેડી અચાર ચરીને નરમ થાય ને વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૩ જું.

સોજી પાકટ શાખ્યા વગરની કાચી કેરીને છોલી ગોટલું કાઢી નાખી નકી ગરના બબે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તે એક મણ કટકાએ નીમક અડધી પાયલીને હીસાબે લઈ ચડેપડ નાખી સોજી ટોપલીમાં ભરી દસ બાર કલાક પાણી ઝરવા દઈને પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને પછી તે કેરી તોળેલી શેર ૧૦, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૦, સુકું લસણ તથા સોજાં સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦॥, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૦॥, એળચી તથા લવગ દરેક તોળો ૧.

લસણને છોલી આડધાં સાથે મરચાંને સાફ પાતા ઉપર થોડા સરકામાં પીસવાં. ગોળને સોજાં ઠીમડાં ઉપર બનાથી ભાજી ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળી ચુલે ઉંધાડુ મુકી ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી પીસેલાં લસણ સાથનાં મરચાંને એ ગોળ સાથના સરકામા ભેળી તેમા કેરી તથા બાકીનો સામાન નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોળનો સેજ ચાસ થયલો લાગે ને ઉતારી ઝીણું કપડું બાંધી ઠંડું થાય ને અચાર બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી વખ બરાબર ચડે ને વાપરવાં. ચુલાપર ઘણો ચાસ આવશે તો કપટ જશે.

અચાર ગોળકેરીનું ૪ થું.

સાખા વગરની સોજી કેરીને છોલીને કાપેલી ચીરને મુકળ્યા પછી તોળીને તે શેર ૩, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૪, સોજી દળેલી ગધ શેર ૦॥, મુખ સોજાં લસણની છુટી મોટી કળી તથ ૦।, દળેલી હળદ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવટાંક, આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, એલચી તથા લવંગ દરેક તોળા ૧, નીમક ખપ મુજબ

લસણની કળીને છોલવી. સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીની દલદાર મોટી પરેલની કેરીને સગથી ચાર ચીરયા કાપી છોલીને અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી એ એક મણ કેરીમાં પોણી પાયલીને હીસાબે નીમક લઈ લપેટેલા બરણીમાં નીમક સાથે કેરીની ચીરને ભેળીને બે દીવસ રાખવા પછી ત્રીજે દીને માટે છુટેલાં પાણીમા ચીરને કાઢી ચોથા ચાર દીવસ પુરતા તડકામાં મુકીને ઉપર લપેટેલ હીસાબે [illegible] ત્રણ શેર લેવી એ કેરીમાં છુટેલા નીમકવાળા પાણીને મોટી હાંડીની અગ્નીમાં ગરવા દેવું અને કરી સુકાય પછી ગોળને ભુકો કરી કચરો કાઢી બરાબર સોજો કરી એ ગોળ પોચો થાય તેટલું તેમા એ નીમકનું પાણી બરાબર ભેળવીને પછી માટે બધો સામાન ભેળી એમા કેરીના બધી ચીરને બરોબર સાફ બરણીના અંદર ભેળવણી [illegible] હોય તો ઉપરથી મેલી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને થોડે થોડે દહાડે

તળે • ઉપર કરી અચાર બરાબર ચરેને વાપરવાં. નીમકનાં પાણીને બદલે એ અચાર સરકામાં ભરવાં હોય તો ત્રણ બાટલી ઘણા સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી ઠંડો પાડીને એમાં ઉપલી • રીતે અચાર• ભરવાં. લસણનો શોખ હોય તો તે પાંચ તોળા વધારે લેવું.

અચાર ગોળકેરીનું ૫ મું.

સારી જાતની ઘણી દલદાર ઝીણી ગોટળીની મજાહની મોટી કોયળ કેરીનાં ઉભા બધે કટકા કાપી ગોટલી કાઢી નાખી બધી લીલી છાલ બરાબર સોલીને પછી એ કેરી તોળેલા શેર ૩૦, સોજો નરમ પતની ગોળ મણ ૧, સોજું મેદા આદુ શેર ૪, સોજાં મોટાં મોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં તથા મોટી કળીનું સુકું લસણ દરેક શેર ૧, આખા ધાણા; આખાં કાળાં મરી તથા તજ દરેક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૩, કાળીજીરી તોળો ૧॥, સોજો જલદ સેરડીનો સરકો બાટલી ૫, કેરી માટે નીમક રતલ ૨ તથા આદુ લસણ માટે તોળા ૧૫.

પેલાં બે રતલ નીમક સાથે કેરીનાં છોલેલાં કાડચાંને સોજી બરણીમાં ભેળીને મુકવી, પછી બીજે દીને કેરીને તળે ઉપર કરવી. તે પછી ત્રીજે દીને કાઢીને બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છોલી એમજ રાખવું પણ આદુને છોલીને તેના નાની બદામ જેટલા કટકા કાપી પેલાં પંદર તોળા નીમકમાં એ બેઉને મેળવીને બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી બીજે દીને કાઢીને તડકાંમાં સુકવવુ. ધાણાને ઠીકરા પર ઇંગારે ભુંજીને હલકે હાથે જાદા છુટી ઉકળીને તાંદરા કાઢવા. મરચાંને નુછી ભુંજી બારીક છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવાં. તજના ઝીણા કટકા કરવા. પછી ગોળને બતા વડે ઢીમડાં ઉપર ભાંજી ભુકો કર, સોજાં વાસણમાં સરકામાં બરાબર પીગળાવીને તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડુ મુકવું અને કકરો પડે ને ઉતારી રા વખત ઉઘાડું રાખવું, તે પછી ઉપર મેલનો પીળા રંગનો જાડો પોપડો બંધાશે તે શીરામાં ભેળાય નહી તેમ સભાળથી આંધરાંની ચમચથી બધો બરાબર કાઢીને પછી શીરાને પાછો ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી ત્રણ કકરા પડે ને ઉતારીને અંદર બીજો બધો સામાન

મેળીને ઉપર ધોતું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે માહે કેરીનાં સુકવેલાં ફાડચાં મેળવીને પછી બધું બરણીમા ભરીને ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવુ. અચારની કેરી ચરીને અંદરથી બરાબર લાલ અને નરમ થાયને અચાર વાપરવાં. કેરી મજાહની ઘણી દલદાર સોજી કોમળ હોય છે તો એ અચાર ઘણા સરસ લાગે છે એ અચારને ચરતાં જરા વખત લાગે છે. તીખાસ ઓછો જોઈયે તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૬ થું.

પટેલની સાખા વગરની મોટી કાચી કેરી ૫૦, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૧૦, સોજી ભેળ વગરની દળેલી ગર્મ સુકુ મેદા આદુ તથા લસણ દરેક શેર ૧, ભેળ વગરની મરચાની ભુકી શેર ૦I, આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦', ભેળ વગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, સોજુ સૅલેડ ઑઇલ વાઈન ગ્લાસ ૨, નીમક ખપ મુજબ

લસણને છોલવુ. આદુને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપવી, કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોટળી કાઢી નાખીને છોલી તોળીને તે એક મણ કેરીએ પોણી પાયલીને હીસાબે નીમક લઈ તેની સાથે કેરીને ત્રણ દીવસ બરણીમાં ભરી ગખ્યા પછી ચોથે દીને કાઢીને એક દીવસ પુરતા તડકાંમાં સુકવવી. અડધાં લસણને ખોખરૂં કરવુ. ગોળને ઢીમડાં ઉપર ખતા વડે ભાંજી જુદો કરી કચરો કાઢવો. પછી થોડા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમાં એક ગ્લાસ સૅલેડ ઑઇલ તથા બધો સામાન ભેળીને માહે કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમા ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર નાખી બાકીનું સૅલેડ ઑઇલ રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી અચાર બરાબર ચરીને લાલ થાય ને વાપરવા. પણ થોડે થોડે દાહાડે તળે ઉપર કરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૭ મું.

મોટી કાચી પટેલની સાખા વગરની કેરીની ચાર ચીર કાપી ગોટળી કાઢી નાખી છાલ છોલીને પછી તોળેલી શેર ૨૮, સોજો

નરમ જાતની ગોળ શેર ૭, સોજી દળેલી રાઈ; બીજ વગરની મર-ચાંની ભુકી તથા સોનું આદુ દરેક શેર ૦॥, નીમક રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તથા ધાણા દરેક નવટાંક, સોજી દળેલી હળદ તોળા ૧॥, ખાવા માટે સોનું સૅલેડ ઑઈલ આવે છે તે નાના ચમચા ૪.

કેરીની ચીરને નીમક સાથે ત્રણ દીવસ બરણીમા ભરી રાખવી. પણ દરરોજ તળે ઉપર કરવી ચોથે દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમા એક દીવસ સુકવવી, લસણને છોલી બે ભાગ આખું રાખવું અને એક ભાગ જેટલુ બોબરૂં કરવુ. પછી રાઈને બધા સામાન સાથે બરાબર મેળી બધી કેરીની ચીરની ઉપર એ મસાલો ચોપડી બરણીમા ભરી ઉપરથી તેલ રેડવુ. તે પછી ગોળને સોનાં દીમડા ઉપર બતા વડે ભાંજી ભુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી મસળીને પોચો કરવો અને બરણીમાં ભરેલાં અચારની ઉપર મેળી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ. ત્રીજે દીને બધો ગોળ પીગળીને અચારમાં રસ થશે પછી તળે ઉપર કરી અવારનવાર એ મુજબ કરવુ. એ અચાર દોઢ મહીને તૈયાર થશે. પણ કેરીમા પાણીનો ભાગ હોવાથી એ અચાર રહેશે નહી માટે જલદી વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનુ ૮ મું.

સારી જાતની સારા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના આડથી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોનેરી નરમ ગોળ શેર ૬, કીસમીસ દરાખ શેર ૦॥, નીમક રતલ ૦॥, સોજી દળેલી રાઈ તથા બીજ વગરની મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦।, જીરૂ તોળા ૨ બોબરૂ કીધેલુ, એળચી તોળો ૧। તથા તજ તોળો ૦॥ બેઉ બારીક ખુંદેલું, લસણના મોટા કટકા ૨ છોલેલુ, સોનેરી જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

સોજી ટોપલીમાં નીમક સાથે કેરીને ભરી ઉપર ચોપડું રેળનુ કપડું મુકી અંદર કલઈ ભરેલુ ઢાંકણુ ચડું બેસતુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એક મોટાં બોલની ઉપર મલમલનું કપડું બાંધી તેની ઉપર ટોપલી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા દેવું. ચોવીસ કલાક પછી ઝીલાયલું પાણી રહેવા દેવુ અને કેરીને પુરતા તડકાંમાં બે દીવસ

સુકવવી. દરાખને સાફ કરી ઉલકા સરકાથી ધોવી. પછી પેલા કેરીનાં પાણીમાંથી પોણો શેર લઈ તેમાં પેલો એક બાટલી સરકો રેડી ગોળનો ભુકો કરી માંહે તે પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી એમાં બધો મસાલો બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને બે ઉકરા પડે ને કેરી તથા દરાખ નાખી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો જરા ટાઈટ થાયને ઉતારી એળચી તથા તજ મેળવી અને ઠંડું થાયને બરણીમા ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને કપડું બાંધી અવારનવાર ઉંધાડી તળે ઉપર કરવું. એ અચાર સારો લાગે છે અને બે મહીને તયાર થાય છે.

અચાર ગોળકેરીનું ૯ મું.

સાખા વગરની મોટી કાચી પરેલની કેરીની ચાર ચાર કાપી છોલી ગોટળી કાઢી નાખી તોળેલી શેર ૫, સોજો નરમ ગોળ શેર ૫, સોજી દળેલી રાઈ શેર ૦॥, નીમક તોળા ૧૫, આદુ શેર ૦॥, આખાં કાળાં મરી શેર ૦।, સરસીયુ તેલ બાટલી ૦॥.

કેરીને પંદર તોળા નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમા એક દીવસ રાખ્યા પછી બીજે દીને તળે ઉપર કરી ત્રીજે દીને કાઢીને બેથી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. આદુને છોલી પતળી કાતરીઓ કાપી બીજાં થોડાં નીમકમા એક દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને નવી ખુતારાની સળીમાં પોરી એક દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી મસળીને નરમ કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળી છેલ્લે કેરી તથા આદુ મેળવી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડુ ઢાંકી બાંધી બે ત્રણ દીવસને આંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવુ અને અચાર બરાબર ચરેને વાપરવા.

અચાર ધરભનું.

આથેલી ધરભ આગે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીત સુકવેલી ધરભ રતલ ૨, સોજી દળેલી રાઈ રતલ ૧, બીજ વગરની સુકા મરચાંની ભુકી રતલ ૦॥, સોજી દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, જીરૂં તથા ધાણા દરેક તોલા ૫, એલચી,

લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોલો ૧, સુકાં મરચાં ૭, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લસણને છોલવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી સરકો રેડી માહે, સાત મરચાં, એલચી, લવંગ તથા તજ નાખી ચુલે બળતે મેલી એક જોશ આવેને ઉતારી ઠંડો થવા દેવો. લસણ, જીરૂં તથા ધાણાને જુદું જાદું છુંદવું, બારીક કરવું નહી. ગરમ કીધેલા સરકામાંથી કોડીનાં મોટા બોલમાં રાઇમાં જરા નાખીને ખુબ ચડાવીને પછી તેમાં બધો સામાન મેળવવો અને ધરભના બબે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી હલકા સરકાથી સોજી ધોઇને એ મેલવણીમાં ખરમોઠી બધું લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ખપ પડે ત્યારે ધરભને કાઢી મસાલો વળગેલો હોય તેથી સાથે સાથે અને તે નહી પસંદ હોય તો કાઢીને ઘી અથવા તેલમાં તળવા. એ આચાર મજાહના લાગે છે અને એક વરસ સુધી સોજાં રહે છે. ગમે તો ધરભના કટકા કાપો પહેલે ઘીમાં તળવી અથવા આખા પાતને કકડતાં પાણીમાં ચુલે મુકવી અને ધરભ બફાઇને કઠણ થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં કપડાંથી લુછી કોરડી કરીને કટકા કાપી છુટા છુટા મુકી ત્રણ ચાર કલાક પવનમા વખતા રાખવા પછી લખ્યા મુજબ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં ઉપલીજ રીતે એ ધરભના તળેલા અથવા બાફેલા કટકાને ખરમોઠીને બરણીમાં ભરવા. પણ આએ છેલ્લી બે રીતનાં ભરેલાં આચાર તળીયા વગર એમજ મસાલા સાથે ખાવાં. આએ બેઉ છેલ્લાં આચાર લાંબો વખત રહેશે નહી.

અથર ધરભનું ૨ જું.

આંપેલા ધરભ આવે છે તેને સાધારણ રીતે સુકી ધરભ કહે છે તેના આખા મોટા પાઠ ૪ અને તેનું વજન રતલ ૩, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૦॥ ને નવટાંક, મોટી કળીનું છડું લસણ શેર ૦। ને નવટાંક જીરૂં, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧॥ અને લોળેલું હેમ તો શેર ૦॥। એલચી પાઉંડ ૦॥.

મરચાંનાં ડીંચકા કાઢી કપડાથી બરાબર લુછીને જરા સરકા સાથે કોઠીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખવાં. લસણના મોટા એક કકડાની બધી કળીઓ છુટી પાડી છોલીને જુદી રાખવી બાકીનાં બધાં લસણને છોલી, જીરૂ તથા પેલા ભીનવેલાં મરચાંને સાફ પાતા ઉપર પીસીને ગોળો કરવો. ઘરભની નેસ કાઢી સોજી ધોઈ સાફ કપડાથી લુછીને કોરડી કરીને ચાર કલાક તડકે સુકવીને પછી તેના બબે ઇંચના કટકા કાપી તેલમાં તળવી અને તળતાં વધેલું તથા બાકી રહેલાં બધાં તેલને એક તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી કકડાવીને તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી બરાબર ભુજીને માંહે સરકો મેળવી લસણની પેલી છુટી કળીઓ નાખી એક જોશ આવેને અંદર તળેલા ઘરભના કટકા નાખવાં અને બીજા ત્રણેક જોશ આવે ને ઉતારીને ઉપર ધોતુ સફેદ કપડું નાખીને ઠરવા દઈ બીજે દીને બરણીમાં ભરવું તીખાશ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં. એ અથાણ મજાહના લાગે છે.

અથાર ચવચવનું.

પરેલની અથવા રૂસની કાચી કોયળી કેરી ૬૦, સોજી ખાંડ શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, નવી બારક તથા ગીપલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા દરેક શેર ૧, નવી કોકમ, સોજી મોટી સુકી કાળી દરાખ, મેળ વગરની સોજી મરચાની ભુકી તથા સોજું સુકું મેદા આદુ દરેક શેર ૦॥, ચવચવના ચીનાઈ મુરબ્બાની બરણી ૨, સોજી જલદ સરકો બાટલી ૪, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કેરીની બધી છાલ બરાબર છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને પછી બબે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તોળીને એ કેરી જેટલી થાય તે પ્રમાણે એક મણ કેરીના કટકાએ ચાર રતલને હીસાબે ગણીને નીમક લઈ સોજી બરણીમાં નીમક સાથે કેરી મેળવીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતા તડકામાં ત્રણ દીવસ સુકવવી. આદુને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી થોડા નીમક સાથે કોઠીનાં વાસણમાં મેળવીને કેરીનીજ માફક ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી એને બે દહાડાજ તડકે સુકવવું. તે પછી સરકાને તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડુ મુકવું અને માંહે કકરો પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી ઠંડો થાયને તેમાં આમલીને બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલાં ઉભા ધાટના તપેલાંમાં કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાથી બધુ છાંદી લઈ આમલીનો છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. ખારેક તથા દરાખના ઠળીયાં કાઢી એ બેઉને તેમજ મોસંબીની છાલને હલકા સરકાથી ધોવું. ફેરાની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે ખંખેરીને કાઢી નાખવું. ટોકમને સાફ કરીને કચરો કાઢવો ત્યારબાદ આમલી સાથના સરકા ભરેલા તપેલામાં બધો સામાન મેળવો અને એ અચાર ભર્યા પછી ફુલાય છે માટે અચારના બધા સામાનથી પાણી ભરાય તેટલી એક મોટી લખોટેલી બરણીમાં બધું ભરી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું પણ થોડે થોડે દહાડે ઉઘાડીને અચારને તળે ઉપર કરવાં

અચાર ચવચવનું મેવાનું.

સોજાં મોટા સુકા જરદઆલુ, મોટા સોજાં નવા ઉનાબ તથા નવી શાકરીયા ખારેક દરેક શેર ૯, સોજો ગોળ શેર ૫, મોટાં નવા સુકા અંજીર તથા અંગુરી નવી મોટી દરાખ દરેક શેર ૧ાા, સોજાં મોટા ગોવાના સુકા બીયા કાઢી નાખેલા મરચાં શેર ૦ાા, નીમક તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૬, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ

મરચાંને હલકા સરકાથી ધોઈને લાકડાના વાસણમાં જરા સોજા સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બારીક વાટવા. અંજીરના ચાર અને જરદઆલુ તથા ખારેકના બબે કટકા કરીને ઠળીયા કાઢી નાખ્યા પછી બધા મેવાને હલકા સરકાથી બરાબર ધોઈ ઉનાબને ખાવાના કાંટા વડે છુટા છુટા ગોબા દેવા. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી માંહે નીમક ભેળીને તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તનંજેબ કપડાથી ગાળીને મધ્યમ બળતે ઉંધાડુ મુકી પેહેલે માંહે ઉનાબ તથા ખારેકના કટકા નાખી લાકડાંના મોટા ચમચ યા તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી અવારનવાર ફેરવવું અને એ બેઉ ચીજ જરા નરમ થાય ત્યારે જરદઆલુ, [illegible] ફેરવી

અને બધું નરમ જેવું થાયને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાય ત્યારે બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને તે પર કપડું બાંધવું. પછી બે ત્રણ દાહડે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને જો સરકો ઓછો થઈ અચાર સુકાં લાગે તો બીજા થોડા સરકાને ગરમ કરી ઠંડો થાયને ગાળીને અચાર ઢીલાં થાય તેટલો અંદર રેડવો, તેમજ તીખાં અચાર પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

અચાર ચવચવનું સવાદીષ્ટ રંગીન.

સાખા વગરની સોજી મોટી દલદાર કોયલ કેરી પચીસ લેવી અને તેને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને નકી ગરના રોટ ઉંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તોળા નીમક ભેળીને સોજી બરણીમાં ભરી બીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવો અને ત્રીજે દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ બરાબર સુકવીને પછી તોળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક બાટલી ઘણા જલદ સોજા સરકામાં સોજી ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડ પીગળાવી તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખોખરા કીધેલા ધાણા તોળો ૧, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી ટોળો ૦॥ તથા મોટા સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૫ નાખ્યાં. પણ સરકાને કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડીને ઉપર કપડું બાધી તદન ઠંડું થાય ને તેમાં સુકવેલી કેરી ભેળીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું અને કેરી સેજ નરમ જેવી થાય ને હેઠે લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો.

શીરા સાથનો ચીનાઈ ચવચવનો મુરબ્બો આવે છે તેનો બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથોજ મુરબ્બો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા અથવા મોસંબીની છાલનો સુકો છાપેલો છે તેવો બેઉ જાતનો મળી શેર ૦॥, આદુ શેર ૦।, નીમક તોળા ૩, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળો ૧ થી ૧॥, એલચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, સોજો તાડીનો સરકો બાટલી ૦॥, ધોવા તથા પીસવા માટે બીજો સરકો માપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આદુને છોલી ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપી મોટા ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કોડીના વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે મેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એક બે દીવસ તડકે સુકવવુ. એલચી લવંગ તથા તજને જુદું ખાંડવુ. કોકમમાંથી એક પાઈંટને સાફ કરી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સરકાથી ધોઇને પછી જરા સરકામા કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીંજવી રાખવી અને બાકીની બધી કોકમને સોજી કરી સરકાથી ધોઈ મોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસીને કાડીના મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં બધા તાડીનો સરકો ગરમ કીધા વગર એમ ઠંડોજ મેળવીને સોજા ધોતાં ખાદીનાં મજબુત ઝંઝરા કપડામાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ કુચો ફેકી દેવો અને એ રસમાં ખાંડ તથા બારીનુ નીમક પીગળાવી માહે મરચાંની ભુકી, એલચી, લવંગ તથા તજ મેળીને પછી અચારની કેરીને રસમાંથી જુદી કાઢીને પછી એ રસમાંથી સાડા ત્રણ પાઈંટ જેટલો રસ એ કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવીને અચારનો રસ બાકી વધ્યો હોય તો તે કાઢી નાંખવો. ત્યારબાદ એ તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો મુરબ્બો, કોકમના કટકા તથા આદુની કાતરીઓ બધું બરાબર મેળવીને બીલારની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં, પણ ચરયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કરવાથી સોજા રહેશે, એ અચાર ઘણા સારા થાય છે.

અચાર તથા ચટણી ભરીને સોજું રાખવાની રીત

આ એ વીવીધવાનીમા બધી જાતના અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાં ખરાંને તે ચરે ત્યાંસુધી થોડા દહાડાને અંતરે તળે ઉપર કરવા છાપેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે, પણ એમ ચરીયા પછી કોઈમાં ડુબતો રસ હશે તો તે બીગડશે નહી પણ જો અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને એમજ રાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢે છે અને તેથી પછી તે બગડી જવાનો સંભવ છે, તેટલા માટે એવુ

હોય તેને તો ચરીયા પછાબી એમ થંબ ગાળવું નહી પણ દસ પંદર દાહડાને અંતરે જરૂર તેને ઉપર કરવુંજ જોઈએ, તેથી ફુગ ચહીને બીગડશે નહી.

અચાર ટામેટાંનું.

નાના ગોળ પાકા ટામેટા ડઝન ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૨, સોજી હળદી ગર્ભ ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળા મરી તથા લવંગ દરેક તોલા ૦।। સોજો જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ

ટામેટાને ભીના કટકાથી લુછી સાફ કરી નવુ ચાર તરફ ખાવાના કાંટા વડે છુટાછુટા ચોબા દેવા અને લખોટેલી નાની બરણીમા ટામેટાંના એકેક પડ મુકી તેમાં નીમક છાંટીને હાથ લગાડવા વગર એમજ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને તેમા ઝુરેલા પાણીમા ધોઈને કાઢી લઈ હલકે હાથે કપડાથી લુછી કોરડાં કરી બીજી સોજી નાની બરણીમાં મુકવા અને એ ક્રમે તેટલા સરકામા ગર્ભ, મરી તથા લવંગ નાંખી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો પાડીને આગ મચથી તૈયાર કરી રાખી ઠંડો પડેને ટામેટા પર રેડી ચપર ઢાંકણ ઢાંકવું. એક પખવાડીયામાં અચાર તૈયાર થાય છે.

અચાર દરાખનું.

નરી મોટી મોટી લાલ અંગુરી દરાખ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।।, આદુ શેર ૦।, ભેળ વગરની મરચાની ભુકી તોલા ૫, લસણ નવટાંક, નીમક તોલો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લીંબુનો રસ બાટલી ૦।।, હલકો સરકો ખપ મુજબ

દરાખના ડીંટીયા કાઢવા અને આદુ લસણને છાલી ઘણા બારીક સ્લાઈસ કાપી એ બધાંને હલકા સરકાથી ધોવું. પછી ખાંડને જલદ સરકામા પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનો શીરો કરીને ઉતારી અંદર બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે મુકી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળી ઠંડુ થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું, પણ તડકે મુકતી વેળા [illegible] નાખી [illegible] નીચું [illegible] બાંધવું

અચાર પચરસીયાં.

સોજી પતની ગોળ શેર ૧૦, રાતાં કોહોળાની છાલના એક પાંચ જેટલા કટકા, દાધીની છાલના કટકા, કુમળા ભીંડા, છોલેલા શક્કરકંદની એક પાંચ જાડી કાતરીઓ, મોટાં પણ તદન પાકેલાં નહી તેવા લીલા છાલનાં અમદાવાદી બોર, સુકવેલી કેરીના કટકા, સોજાં સુકા અંજીર, જરદઆલુ, વચલા કદના મહાબળેશ્વરના બટેટા તથા ઘણાં નાનાં કુમળા કારેલા એ દરેક ચીજ શેર ૨, સોજી મરચાની ભુકી શેર ૦॥, આદુ શેર ૦॥, લસણ શેર ૦।, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોલો ૦॥, સોજો જાડો સરકો બાટલી ૮, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ

આદુ લસણને છોલી આદુની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમકમા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવુ. કારેલાંને ચાર ચીરયા કાપી છેડેથી વળગેલા રાખી થોડાં નીમક સાથે બે દીવસ રાખ્યા પછી બે વખત ઠડાં પાણીથી સોજા ધોઈ નીચવીને બે દીવસ તડકે સુકવવા. બેઉ જાતની છાલ તથા સકરકંદના કટકાને પણ એમજ રીતે સુકવવુ. બટેટાને છોલી વળગેલી ચાર ચીરયા કાપી ચાર પાંચ કલાક નીમકમાં દાબી રાખવા. ભીંડાને પણ સુકવવા. પછી સોજા સરકામા ગોળને પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલા તપેલાંમાં કપડાથી ગાળીને એક કકરો પાડી બધા સામાનને હલકા સરકાથી ધોઈને તૈયાર રાખી માંહે તે નાંખી ધીમે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારતી વખત છેલ્લે બોર નાખવાં અને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી ઠંડા થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં.

અચાર પચરસીયાં ૨ જાં.

આખા મોટા પતળા બીયા વગરના વેંગણાં તથા સુરતી ચીભડાં દરેક શેર ૫, સોજાં મોટા કુમળા ગાજર શેર ૮, સોજી દળેલી રાઈ તથા કુમળી પાપડી દરેક શેર ૨॥, સોજો પતની ગોળ, લીલા હળદના કટકા, સોજી શાકરીયા ખારેક, સોજાં નવાં સુકાં અંજીર તથા મોટાના સુકા મરચા દરેક શેર [illegible], આદુ [illegible]

૨, મોટી સોજી કાળી દરાખ શેર ૧, લસણ શેર ૦॥, જીરૂં શેર ૦। ખોખરૂં કીધેલુ, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩॥, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

વેંગણાંને ડીચકાં આગલથી લાગેલાં રાખી ઉભાં ચાર ચીરીયા કાપી સોજી મોટી તપેલીમાં એ તથા સમારયા વગર એમજ બધી પાપડી નાખી બધું બરાબર ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી માંહે નવટાંક નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવુ અને પાપડી તથા વેંગણાં નરમ થયાથી પાણીમાંથી કાઢી લઈ તુર્ત તડકે સુકવા મુકવું. ચીભડાંના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. ગાજરની છાલ છરી વડે ઓખવી કાઢીને તેની જાડી સળી કાપવી. આદુને છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી. પછી એ બધુ તથા ઉગરના કટકાને ભરેલાં એક શેર નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢી ચોથા ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવું. દરાખ, અંજીર તથા ખારકને હલકા સરકાથી સોજું ધોવું. મરચાંને ગુછા ડીચકા કાઢીને કોઈના વાસણમાં થોડા સોજા સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીસવાં. પછી સોજા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉઘાડો મુકી કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારીને ઠંડો થવા દેવો. પછી એ જરા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બચેલો સરકો તથા મરચાં ભેળા બાકીનો બધો સામાન એમાં ખરપોઠીને ધોએટેલી બરણીમાં ભરવુ અને ગોળને ઢીમડાં ઉપર બના વડે ભાંજી મુંઢા કરી કચરો કાઢીને બરણીમાંના અચારની ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ અને થોડા દાહાડાને અંતરે ઉઘાડી તળે ઉપર કરી સરકો સોસાઈ ગયલો હોય તો એટલોજ ગરમ કીધેલો થોડો સરકો નાખી [illegible] ચાર ગાય [illegible] સુધી તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે. સુરતી ચીભડાં જેને આરીયા પણ કહે છે તે નાના આરીયાંને આખાંજ રાખવાં અને મોટાં હોય તો તેને ઉભાં બે ભાગમાં ચીરીને ઉપર મુજબ સુકવીને તેનાંજ એમજ રીતે અચાર ભરવા.

અચાર પચરસીયાં ૩ જાં.

સોજાં લાલ ગાજર તથા બીયાં વગરનાં કુમળાં સુરતી ચીભડાં દરેક શેર ૨॥, સોજો ગોળ શેર ૧ થી ૧॥, સાકરીયા આદુ તથા

નવા જર્દઆલુ દરેક શેર ૧, નીમક રતલ ૦ાા, સાજુ મેદા આદુ શેર ૦ાાા, સાજી છોલેલી રાઈ શેર ૧, લસણ શેર ૦ાા, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા જીરૂ દરેક શેર ૦ા, હળદના ગાંઠીઆ નવટાંક, ઘણો સાજો જલદ સરકો બાટલી ૨ાા, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ

તાજરની હેઠેની બેઠક કાપી કાઢીને પછી છરીથી ઘસીને બધી છાલ એાપેથી કાઢીને જાદો રેસા કાપવા આદુને પણ એમજ છોલીને બારીક રેસા કાપવા. લીબડાંને છોલ્યા વગર એમજ માસંબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા પછી એ ચણુકેને ધોઇ લુછીને નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભેળી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામા બે દીવસ સુકવવું. ખારેક તથા જર્દઆલુના ઠળીઆ કાઢી એ બેઉના નાના કટકા કાપી હલકા સરકાથી સાજુ ધોવુ. લસણને છોલી એ મરચાં તથા જીરાંને સાફ પાતા ઉપર જરા સાજા સરકા સાથે જુદુ જુદું જરા જાડુ પીસવુ. હળદને જરા સાજા સરકામા બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બારીક પીસવી. પછી તદનજ કલઈવાળી તપેલીમાં સાજો સરકો બધો રેડી માંહે પાય સુકા મરચાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કઠુરો પડવા માંડે કે તુરત ઉતારી પાડી તદન ઠંડો થવા દેવો. પછી એ સરકામાથી જરા રાઈમાં નાખી મોટાં કોડીનાં ખેાળ યા ડીશમાં લાકડાંના મોટા ચમચાથી ખુબ ચઢાવવી અને બાકીના બધા સરકામાં ગોળને પીગળાવી જરા જાંજરા કપડાંથી ગાળીને રઈમા થોડો ભેળાને તેમાં બધો પીસેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી બધો ગોળ સાથેનો સરકો ભેળીને પછી એમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવીને સાજી લપેટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ. પણ બે ત્રણ દીવસને અંતરે અચારને તળે ઉપર કરતા રહી દશ બાર દીવસમા તૈયાર થયાં હોય તો વાપરવા. પણ પછી એમજ રાખી મુકવા નહી, થોડે થોડે દાહડે એમજ તળે ઉપર ડીધાથી અચાર બીગડતાં નથી. શોખ હોય તો સુકી કાળી મોટી દરાખના ઠળીઆ કાઢી એ તથા નવાં મોટાં સુકાં અંજીરના કટકા કાપી એ દરેક પાશેર લઇ સરકાથી ધોઇને બીજા સામાન ભેગું એ પણ માંહે નાખ્વું, તેમજ સાજાં તાજાં લીલા આખાં મરચાં તથા લીલી કુમળી હળદના કટકા કરી એ બેઉ થોડું લઇ સરકામાં ધોઇને એ પણ અચાર ભરતી વેળા માંહે નાખ્વુ.

અચાર પચરસીયાં સુકવ્યા વગરનાં.

ઉપર અચાર પચરસીયા ૩ જાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ એમા સોજો સરકો બે બાટલી લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગાજરને છોલીને એનો રેસા અથવા બધી બારીક સળી કાપવી. ચીભડાંના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. આદુને પણ ગાજરનીજ કાની છોલીને બારીક રેસા અથવા ઘણીજ પતળી સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ ત્રણેને ધોઇ નુછીને નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમા ભેળા ચોવીસ કલાક પછી કાઢી જાદા કપડાથી નુછી તદન કોરડું કરી ધોતા કપડાંના ઉપર પાંથરી પાંચ છ કલાક હવામા રાખી સુકવ્યા વગરજ લેવુ. ખારકના બબે કટકા કરવા અથવા આખી રાખવી અને કંદઆલુના બબે કટકા કરી કરીયા કાઢવા અને હલકા સરકાથી એ બેઉને ધોવું, પછી સોજા સરકામાથી જરા લઈ કોઠીના વાસણમા નાખી તેમાં હળદને બે કલાક ભીનવી રાખવી. લગંને ચુટવુ લસણને છોલવુ અને એ બધાને હલકા સરકાથી ધોઇને પછી સાફ પાતા ઉપર થોડા સોજા સરકામા બધુ જુદુ જુદું જરા જરા પીસવુ હળદને બારીક પીસ્વી. તે પછી જલદ સોસ પોણાબે બાટલી સરકામા પાચ સાત સુકા મરચાં નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ચુલે ઉઘાડુ મુકવુ, પણ કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ને ઉતારી પાડવુ અને તદન ઠંડો થાયને ગોળના ભુકો કરી એ સરકામાં પીગળાવી કોઠીના બોલમાં કપડાથી ગાળીને પછી બીજાં ઘણા મોટાં એવાજ બોલમા રાઈ નાખી તેમા એ ગોળવાળો સરકો થપતો થપતો ભેળા રાઇને સેજ ઢીળી જેવી કરી તેને લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટી ખુબ તરેહ ચલાવીને પછી એ બાકી રહેલો બધો સરકો માંહે બરાબર મેળવીને પછી તેમા બધો પીસેલો સામાન બગબગ ભેળીને એમા અચાર માટેનો તઇયાર કીધેલો બધો સામાન સારી કાની ખરેમાટીને પછી એ બધું લપેટેલી બરણીમા ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રીજે દીને અચારને તળે ઉપર કરી એ રીતે અવાર નવાર કરવુ, અચાર બાર પદર દીવસમાં તૈયાર થશે. તે પછી પણ વારંવાર તળે ઉપર કરવુ. ગમે તો કુમળી લીલી હળદના કટકા એક પાશેર તથા સોપ્રી સોટ [illegible] એક [illegible] હરીયા

કાઢી એ બેઉને સરકાથી ધોઇને બીજા બધા સામાન સાથે અચા-રમાં નાખવું તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં જરા ઓછાં લેવાં અચાર સુકા લાગે તો અવારનવાર જલદ સરકો જરા મેળવીને મરજીઉનાં જરા ઢીળાં રાખવા.

અચાર પપાંઉનું.

કાચા મોટા પપાઉને છોલી તેની અર્ધ ઇંચ લાંબી અને પરેશાનાં વેફર જેવી કાપેલી ચીપ શેર ૧॥, ઘણા ઝીણા સફેદ કાંદા શેર ૧ છોલેલા, નીમક રતલ ૦॥, દળેલી સોજી રાઇ રતલ ૦॥, તદ્દન કુમળા ફ્રેંચ બીન્સ શેર ૦॥, લીલાં મરચાં નવટાંક, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલી સોજી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૧.

ઉની શેર ૬ડા પાણીમાં નીમક પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમા કપડાથી ગાળીને ચુલે મધ્યમ બળીને ઉંચાકું મુકવુ અને ખુબ કકડે તેમાં ફ્રેંચબીન્સ તથા પપાંઉ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચાર મીનીટમાંજ ઉતારી પાડી નવી ટોપલામાં યા ઓયામા ઓસાવી કાઢી એને તથા કાંદાને ધોઇને સાથે તેને કોરકું થવા માટે ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકવું. તેટલાં કલઇ ભરેલી તપેલામા સરકાને ગાળીને ચુલે મુકી કાકરે પડવા માંડે ને ઉતારી ઠંડો પડેને એમાથી જરા સરકો લઇ કોઠીનાં વાસણમા નાખી માંહે રાઇને ખુબ ચઢાવી હળદ તથા મરચાંની ભુકી મેળી બધા સરકો મેળવી તેમા બધો સામાન આર માટી બરણીમાં ભરી રસ વધે તે અદર રેડીને અચાર બરાબર ડુબેલાં નહી હોય તો ડુબે તેટલો બીજો સરકો રેડી ચાર દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર લાંબા દીવસ રહેવાથી પોચાં થાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે ઉપર લખેલા હીસાબે સામાન લઇને થોડાંજ બનાવવાં. અગર સરકાનાં અચાર બનાવવાં હોય તો માંહે રાઇ, હળદ તથા મરચાંની ભુકી નાખવી નહી. ઉપર લખેલી રીતે એમાંની એકજ તરકારીનાં અથવા કૉલી-ફ્લાવરનાં કે ઘણી ઝીણી કુમળી કાકડી જે તે એકના જુદાં અચાર પણ થશે. ફ્રેંચબીન્સ અથવા કાકડી બાફતી વખતે બે શેર પાણી હોય તો તેમાં સોદાબાઇકાર્બ ૦। ચમચી નાખવાથી રંગ બદલાશે નહી પણ મજાહનો લીલોજ રહેશે.

અચાર પાકી કેરીનું.

પટેલની અથવા બીજી કોઈબી સારી જાતની સાખી વગરની પાકી પણ સહેજબી નરમ થયલી નહી પણ તદનજ કઠણ કેરીને છોલીને તેના બબે ઈંચ કાપેલા કટકા શેર ૪, ભાંજીને ભુકો કીધેલો પતની ગોળ અથવા સોજી ખાંડ જે તે એક રતલ ૧, ભેળ વગરની દળેલી રાઈ તથા સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક તોળા ૪, નીમક તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૨, જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

મરચાંના ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં બેડીનાં વાસણમાં થોડો વખત બીનવી રાખ્યાને પછી વાટવાં. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ગોળ યા ખાંડને બધા સરકામાં પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ઘણો ઘાડો શીરો કરીને ઉતારો તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી કેરીના કટકા ભેળી કપડું બાંધી ઠંડું થાય ને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર બે ત્રણ દાહડે તળે ઉપર કરવું. દસ બાર દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય છે, પણ ત્રણ મહીના સુધીજ સીરાં લાગે છે, તે પછી ઉતરી જાય છે. એ અચારનો હેસ્ટ બફેણાંના જેવો લાગે છે.

અચાર પાણીનાં.

સારી જાતની ફાટફુટ વગરની અને સહેજ પણ દબાયલી નહી હોય તેવી સોજી ઝીણી ગોટલીની દલદાર તદન કોમળ કેરી મુંબઈનો મણ ૧ એટલે ચાલીસ શેર અથવા અઠાવીસ રતલ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી બે ત્રણ વખત ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ ટોપલીમાં નાખવી અને કોરડી થાયને એને ચારે કાણીને સબાર ભરેલા પાંચ શેર અને તોળેલું હોય તો પાંચ રતલ સોજું સફેદ નીમક લેવું અને સબોરેલી બરણીમાં પડેપડ નીમક સાથે દાબીને કેરી ભરવી. જરાબી આળગી રાખવી નહી અને બનતાં સુધી કેરી સમાય તેટલીજ બરણી લેવી. પણ કદાચ અધુરી રહે તો બગળામાં જાય તેટલા સોજા પથરને ધોઈ તદન સાફ કરીને બરણીમાં કેરીની ઉપર મુકવા. પણ બરણી ભરાયલી હોય તો પણ પછી તેમાં દાબન કરવા માટે બીજી થોડી કેરીને એજ રીતે બીજી નાની બરણીમાં જુદી ભરવી. પછી ત્રીજે દીને મોટી બરણીમાંની

કેરીને બરણીમાંથી કાહડવી અને જે લાખી હોય તેને હેઠે મુકવી, તેમજ ખરાબ થયલી હોય તેને કાઢી નાખીને બાકીની બધીને બરણીમાં ભરવી અને અચાર ચીમડાઇને સોસાયાથી બરણી અધુરી થાય છે માટે તેમાં પેલી બીજી બરણીમાં જુદાં ભરેલાં અચારને ઉપેલી વડે દાબીને મોટી બરણીમાં ભરવાં, પછી બીજા ત્રણ દહાડા બાદ અચારને પાછા એમજ કાઢીને તળે ઉપર કરવાં તે પછી જ્યારે બધું નીમક પીગળીને તેનું પાણી થાય પછી દાબવુ નહી. કોઇ લોક અચાર ભરતી વખતે જરા ધુંરેલી ફટકીને માંહે નાંખે છે કે તેથી અચાર ઘણું કડણ રહે, તેમજ કોઇક લોક અચાર ભરતી વેળા માંહે સોજી તાડી નાખે છે. કોઇ તો વળી કેરીને બરણીમાં ભરવાને બદલે બધી કેરી સમાય એટલાં લાકડાના તબ અથવા તદનજ કલઇ ભરેલું તપેલુ હોય તો તેમા હેઠે તેમજ બોરડુ પર પાથરીને સોજા કાંદેલાં કેળનાં પાદડાં મુકીને તેમાં નીમક સાથે કેરીને ભરીને તેની ઉપર પણ પાદડાં મેલીને પછી તેની અંદર બેસતું આવે તેટલાં મોટાં વંટીનાં પડને સોજું ધોઇને અંદરની કેરી દાબવા માટે માહે મુકે છે. જેમ મુકવાથી બધે એક સરખું વજન થયાથી વગર દાબપેજ અચાર મજાહનાં ચીમરાઇને સરખાં થાય છે. પછી એ અચારમાંનું બધું નીમક પીગળીને પાણી થાય ત્યારે કાહાને પાણી સાથેજ અચારને બરણીમાં ભરવાં. જો વંટીનું પડ નહી હોય તો પાછી તબ અથવા તપેલાંની અંદર બેસવાં સારૂ પાટીમાં મુકીને પછી તેની ઉપર સોજા ધોયલા પુરતા પત્થર યા બીજું કાંઇ વજન બધેથી એક સરખું મુકવું. મરજી પડે તો અચાર ભરતી વખતે દોઢ શેર સુકાં યા લીલાં મરચાંને નીમક સાથે માંહે નાખવાં. કોયળ કેરી તપાસવા માટે કેરીનાં ડીચકાં આગલથી અંદર સીધી ઉભી લાંબી ટાંચણી યા નવી હેર પીન ભોકવી, જો કેરી કોયળ હશે તો તે માંહે પેસી જશે પણ બાથા હશે તો તે અટકશે. કાપેલી સપાટ ભરેલી એક પાયલી નીમકનું વજન ચાર રતલ થાય છે.

અચાર પાણીનાં બાફેલાં.

ઉપર પાણીનાં અચારમાં લખયા મુજબની કોયળ પણ બનતાં સુધી ગુતંની ઝાડપરથી ઉતારેલી તદનજ તાજી કેરી મુંબઇનો મણ ૧ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઇ તદનજ

કલઈ ભરેલાં મેાટાં તપેલાંમાં એ કેરી નાખી કેરી બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને પછી માંહેથી કેરીને કાઢી લેવી અને તેમાં સફેદ નીમક કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી સવા પાયલી અને તેાળેલું હેાય તેા પાંચ રતલ પીગળાવી કપડાંથી બીજા વાસણમાં ગાળીને પછી પાછું તપેલાંમાં રેડી ચુલે મેાટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને અંદર બે ત્રણ કકરા પડે ને કેરી નાખી ઉઘાડું રાખી જરા વારે માંહે કલઈ ભરેલા ચમચ ફેરવી કેરીને તળે ઉપર કરવી અને એક પણ કેરીનેા લીલેા રંગ સહેજબી બદલાવા માંડે કે વગર થેાભ્યે તુર્તજ ચુલા ઉપરથી તપેલું ઉતારી પાડવું. કારણ બધી કેરીનેા રંગ બદલાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપરજ રાખ્યાથી પછી અચાર પેાચાં થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર તદન ઠંડાં થાયને પાણી સાથેજ બરણીમાં કેરી ભરવી. પછી અવારનવાર તપાસતાં રહેવું અને કેરી પેાચી થયલી હેાય તેા તે કાઢી નાખવી. દસ પંદર દીવસમાં એ અચાર તૈયાર થશે અને એકથી બે વર્ષ સુધી સેાજા રહેશે

અચાર પીચનું.

અડધાં પાકપર ચઢેલાં તદન કઠણ મેાટા પીચ ૧૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૧, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧, લવંગ ખપ મુજબ.

પીચની ઉપરનાં રૂવાંને મલમલનાં નરમ કપડાંથી લુછી કાઢી એકેક પાચમાં છેટે છેટે છકક લવંગ ખેાસવાં. પછી એક નાની બરણીમાં સરખાં ગેાઠવવાં અને સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને કકરેા પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી પીચની ઉપર રેડી ઠંડું થાયને ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી દસ દીવસ પછી ઉઘાડવું અને પીચ ભાગે નહી તેમ માંહેથી સંભાળીને કાઢી બીજી બરણીમાં મુકી પાછેા એજ સરકાને એક જોશ આપી ઉપર મેલ આવે તે કાઢીને ઠંડેા થયા પછી પાછેા પીચની ઉપર રેડવેા.

અચાર કુટની છાલનું.

પપેનાસની મજાહની સુવાળી છાલ; સંત્રાની છાલ તથા મેાસંબીની છાલ એ સઘળાંને અંદરની ધેારકુ પર વળગેલા બધેા

ગર કાઢી નાખી પાણીજ બારીક ચીપ કાપી થોડા નીમકમાં બાર કલાક રાખ્યા પછી તડકે બે દીવસ સુકવવી પછી એ છાલ કુપે તેટલા માંહે જલદ સરકો લેવો અને તે બે બાટલી થાય તો તેમા સોજો પતની ગોળ એક શેર તથા નીમક તોળો ૧॥ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગાળીને તેમાં મોટાં સુકાં મરચા તોળા ૩ તથા આખાં કાળાં મરી તોળો ૧ નાખી ચુલે ઉઘાડું સુકી કકરો પડે ને તુર્ત સુકવેલી છાલ માંહે મેળવીને ઉતારી પાડવું અને ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપર ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવુ પંદર વીસ દીવસમા અથાર તૈયાર થશે

અથાર બફેણાંનું.

પાકી પણ જરા કડક જેવી કડણુ મજગામની મજાડુની ગોળ કેરી ૨૫, સોજો પતની ગોળ શેર ૩, મેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૨, લસણ શેર ૦॥ છોલીને ખોખરૂં કીપેલું, નીમક તોળા ૫, મેળ વગરની દળેલી હળદ, આખાં કાળાં મરી, ખોખરૂં કીપેલું જીરૂં; તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૪, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૯ સોજું સરસીયું તેલ શેર ૦।.

કેરીને સોજી ધોઈ લુછી કોરડી કરીને ડીચકાં કાઢવાં. પછી એક કલઈ ભરેલા ગંજીયા મોટાં તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર કલઈ ભરેલું બોયુ મુકવું. પણ ઉકળતાં બોયાંને પાણી લાગે નહી તેટલું ઓછું ગણવું અને બોયાંમાં કેરી મુકીને તેની જાનાથી પર ઢાંકણ ઢાંકી વરાળથી કેરીને કડણ બાફીને માંહેથી કાઢી ચાર પાંચ કલાક છુટી છુટી ઠરવાની મુકવી. પછી તદન ઠંડી થાયને અડધી બાટલી સરકામાં ગાળને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બધો સામાન તથા બાકી રહેલો સરકો મેળી માંહે કેરીને બરમોઠી કોડીની અથવા લખોટેલી બરણીમાં ભરી રસ વાધો હોય તે ઉપરથી નામી ચપર ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને પાંચ છ દાહડા પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે થોડા દાહડાને અંતરે બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવું.

અથાર બફેણાંનું ૨ જું.

પાકી પણ તદનજ કડણ સોજી મજગામની કેરી ૨૫, સોજી દળેલી રાઈ શેર ૩, સોજો પતની ગોળ શેર ૧, લસણ શેર ૦॥

છોલીને જાડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૫, સોજી મરચાંની ભુકી નવટાંક, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૧॥, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

કેરીને ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ડીચકાં કાઢવાં. પછી એક કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેમને ચુલે મદ્દમ બળતે ફેરવીને તેમાં બધી કેરી પાંથરીને પાસે પાસે મેલી નીમક સાથે હળદને ભેળીને ઉપર તે ભભરાવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડીને ધીમે બળતે રાખવું. થોડે વારે ઉઘાડીને જોવું અને કેરી મજાહની ફુળી હોય તો પછી સંભાળથી ચમચથી પડ ફેરવીને પાછું ઢાંકવું અને ઉપર પાણી રેડી અડધો કલાક પછી ઉતારી કેરીને કાઢીને ઠંડી થવા છુટી છુટી વખાતી મુકી તેલને પણ ઠંડું થવા દેવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી રાહને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં સરકામાં ખુબ ચઢાવી માંહે ગોળ, મરચાંની ભુકી તથા લસણ ભેળીને પછી એ બધાંને ઠંડા થયલાં તેલમાં મેળવી એમાં કેરીને ખરમોટી એ બધું ઉપર સુધી ભરાય તેટલી એક લપેટેલી સોજી બરણીમાં બધું ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપર રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી ઉપર પહેલાં બફેણાંમાં લખેલી રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું.

અચાર બફેણાંનું કાચી કેરીનું.

ઝીણી ગોટળાની મોટી દલદાર કાચી કોયળ કેરી આઠ અને તેનું વજન શેર ૪, ભેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૦।, લસણ નવટાંક છોલીને જાડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૩, સોજી મરચાંની ભુકી તોળો ૧, બારીક છુંદેલું જીરૂં ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૦॥, સોજું મીઠું તેલ ભરેલુ પાશેર ૦॥.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કઢરો પાડી ઠંડો થવા દેવો. પછી એમાં ઉપલા બધા સામાનને મેળવી કેરીને ધોઇ લુછી કોરડી કરીને એમાં મેળવી બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રીજે દીને કેરીમાં પાણી છુટશે પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરી કેરી ચરેને વાપરવું. એ બફેણાં સારા લાગે છે.

અચાર બીટરૂટનું.

સારી જાતના કુમળા પણ સેરડી જેટલા જાદા બીટરૂટને ભીનાં કપડાંથી નુછી જરા ડાંડા રાખીને પાદડાં કાપી કાઢીને પાણીમાં* બાફવા મુકવા અને છાલ નીકળે તેટલા બફાયને તુર્ત કાઢી લઇ હાથ વડે છાલ કાઢી નાખીને પછી ૧ ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, આખાં કાળાં મરી તથા છોલેલાં આદુની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળા ૨ા, નીમક તોળો ૦ા, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માંહે આદુ તથા મરી નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડો થાય ને નીમક નાખી બીટરૂટની કાતરીઓને બરણીમાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડીને ઢાંકવું. લાંબા દાહડા અચાર રાખવાનું હોય તો પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એ અચાર ચાર પાંચ દીવસમાં તૈયાર થાય છે. કુમળો પણ ઘણો જાદો અને મોટો બીટરૂટ હોય તો પછી તેને ઉપર મુજબ બાફી છોલીને તેની એકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના ચાર ચાર કટકા કાપીને લેવો. બીટરૂટની છાલ જરાબી ઓખવાયલી હશે તો બાફતી વેળા બધો રંગ ઓગળીને તદન ફીકા થશે માટે તેવા લેવા નહી.

અચાર ભીંડાનું.

સોજા મોટા ઘણા જાદા અને ગરદાર પણ બીયાં વગરના તદનજ કુમળા ભીંડા શેર ૨, નીમક તોળા ૭, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સોજાં સુકાં મરચાં તોળો ૦ાા, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ા.

ભીંડાનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાઢવા નહી પણ એમ આખાજ રાખી ભીનાં કપડાંથી નુછીને બરાબર સાફ કરી નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવવા. મરચાંને થોડો વખત તડકે મુકીને પછી જાદાં ઢુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકામાં મરચાં મેળવી એક કકરો પાડી ઠંડો થાયને ભીંડાને બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર

સરકો રેડી વાસણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડે થોડે દાહડે બરણીને હલાવવી. એક મહીને અચાર તૈયાર થશે, એ અચાર રાઈનો કરવાં હોય તો ઉપર મુજબ સરકાને ઠંડો કીધા પછી તેમાંથી જરા લઈ તેમાં બીજ વગરની સોજી રાઈ બે તોળાને ખુબ ગરાવીને પછી તેમાં બધો સરકો મેળવીને ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં

અચાર માછલી તાજીનાં.

કોઈ પણ જાતની તાજી માછલીને સમારીને કટકીઓ કાપવી અને મોટી હોય તો આખીજ રાખવી પછી નીમક લગાડીને બે કલાક રાખ્યા બાદ સોજા ટોપરાનાં મીઠા તેલમાં કરડી તળીને ઠંડી થવા દેવી અને એ તળેલી માછલી રતલ ૪, સોજી બીજ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૦।, આખાં કાળાં મરી તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૨।।, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ૦।।, લસણનો મોટો કળો ૧ છોલીને જરા ખોખરૂં કીધેલું, દળેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક ઉકળો પાડીને ઠંડો થવા દેવો. પછી તેમાંથી જરા લઈ તેમાં રાઈને ખુબ ગરાવી બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેગો મેળવણી ગાળી કરવું હોય તો ઘર તેટલો બીજો જરા સરકો ભેળી જરા પાતળી કરવી, પાતળી કરવી નહીં. પછી તેમાં બધી તળેલી માછલીને બરાબર બોળીને બરણીમાં ભરવી. જેમ કરતાં મસાલો થોડો પડે તો ઉપર મુજબ બીજો ખપ જોગો બનાવવો. માછલીને બદલે ઘણા મોટા તાજા લેવટા અથવા ઘણી મોટી કોળમીનાં અચાર પણ એજ રીતે કરવાં. એ અચાર પાંચ સાત મહીના રહે છે. તાજી ગરભનાં પણ એજ રીતે થશે પણ તે ઝાઝા દીવસ રહેશે નહીં

અચાર મછલી સુકીનાં.

મોટા તાજા છમણા ૨૨, આખી રાઈ; ચીચોડ કાઢેલી નવી આમલી; સુકું લસણ, સુકાં મરચાં, જીરૂં તથા મસાલો ગરમ દરેક શેર ૦।, બીજ વગરની દળેલી હળદર તોળા ૨।।, નીમક તથા જલદ સરકો ખપ મુજબ

અચાર બનાવાની બે રીતસ આગમાન લસણને આની નાર્ક તથા મરચાં સાથે જરા સરકામાં લસણ જર બારીક પીસીને કાઢીના ખાંસણમાં ભરીને નાખી નાખવું. છમણાની ઝડીઓ કાપી એક તરફથી બધી વળગેલીજ રાખવી, છુટી પાડવી નહી. પછી થોડો સોજન. કેળનાં પાંદડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી સોજાં તદન કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં હેઠે તથા બારદુ ઉપર મુકવા અને પુરતાં નીમક સાથે તેમાં માછલીને ભરી તેની ઉપર બીજાં પાંદડાં ઢાંકી તેની અંદર ચપટ બેસતું કલઇ ભરેલું ઢાકણ ચઢું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એક રાત રાખ્યા પછી સવારે કાઢીને દરીયાનાં પાણીથી ત્રણ વખત સોજી ધોઇને પછી સોજન ગામડી એગ ડીયાંનો જરા હાથ માછલીને લગાડી તારણની કની દોરીમાં પોઇને પછી તદન સુકી છોડાં જેવી થાય ત્યા સુધી તડકે સુકવવી. પછી પેલા પીસેલા મસાલા સાથે બાકીનો સામાન મેળાને મેળવણી ઘટ થાય તેટલો સરકો મેળવીને તેમાં માછલીને બરનીઓ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કોઇ વખત તળી ઉપર કરવું અને અચાર ચગેને ખાતી વખત તળવું. તાજા છમણા મળે નહી તો સોજન નવા સુકવેલા સુકા છમણા પણ ચાલશે

અચાર માલુંગાનું.

તદન પાકી મોટા માલુંગાની ચાર ચાર ફાકી અંદરનો બીયાં સાથનો રસવાળો ગર તથા ઉપરની છાલ બણીજ પતળી કહાડી કહાડ્યા પછી જે કઠણ સફેદ ભાગ રહે તેના બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૬, સાજો પતની ગોળ શેર ૩, ભેળ નગરની સોજી દળેલી રાઇ તોળા ૧૨, છોલેલું લસણ તથા ગોવાનાં અથવા બીજાં કોઇ સુકાં મરચા દરેક તોળા ૨॥, જીરૂં તોળા ૧।, જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળા ૯.

૭ શેર ઠંડાં પાણીમાં નવ તોળા નીમક પીગળાવી કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ગાળી તેમાં માલુંગાના કટકા નાખી તાકીને ધીમે બળતે મેલી કટકા સેજ નરમ થાયને ત્યારે રોપલી યા કલઇ ભરેલાં મોટાં બાયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને ટુંકા દીવસ હોય તો ઉઢી અને મોટા હોય તો બે દાહડા તડકે સુકવવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં જીરૂં, લસણ તથા મરચાને બારીક

પીસવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી ફ્રુટીનની નેટનાં બેવડા કટકાથી ગાળીને પછી રાઇને કોડીના વાસણમાં નાખી એ સરકામાંથી થોડો નાખીને ખુબ તરેહ ચઢાવીને પછી એમાં પીસેલો મસાલો ફળવી બધો ગોળ સાથનો સરકો મેળીને તેમાં માલુંમાંના કટકાને ખરમોટી બધું સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બબે દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. બાર પંદર દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે.

અચાર મેથીયાં.

સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટળીની મજાહની દલદાર કોયળ કેરી ૫૦, નીમક સપાટ ભરેલું હોય તો શેર ૨ અને તોળેલું હોય તો રતલ ૨, સોજું રાઈનું તેલ બાટલી ૨, આખી રાઈ; જીરૂં; સોજાં સુકા લાલ મરચાં તથા લસણ દરેક શેર ૦।।, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦।।.

લસણને છોલી કેસર, મરચાં, રાઇ તથા જીરાં સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસીને નીમક સાથે ભેળવું. પછી કેરીને સોજી ધોઇ લુછી કોરડી કરી વળગેલી ચાર ચારમા ડીચકાં આગળથી ઉભી કાપી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી મસાલાને દાબીને કેરીના ગાળામાં ભરવો. ત્યારબાદ એ બધી કેરીને સોજી બરણીમાં ગોઠવીને ઉભી મુકી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ત્રીજે દીને ઉઘાડી ઉપરથી રાઇનું તેલ રેડી બરણીને હલાવીને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર અચારને તપાસવાં.

અચાર મેથીયાં ૨ જાં.

ઉપર પહેલાં મેથીયા અચારના લખ્યા મુજબની કેરી મણ ૧, દળેલી મેથી શેર ૪, ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૨, જીરૂં તથા લસણ દરેક શેર ૧, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦।।, નીમક સપાટ ભરેલી પાયલી ૧, સોજો જલદ સરકો તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક બાટલી ૧.

જીરાંને છુંદવું. લસણને છોલીને ખોખરૂં કરવું. પછી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં બધો સામાન ભેળા આટાની કાની મસળવો. પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે કેરીને ચીરી ગોટલી કાઢી

નાખી અંદરથી સાફ કરીને તેજ રીતે આખ્ખે મસાલાને કેરીની અંદર ભરીને બરણીમા ઉભી મુકી વધેલો મસાલો ઉપર મુકી સરકો તથા મીઠું તેલ રેડી ચપટ ઢાકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ દીવસ પછી કાઢીને ઉપરની કેરી હેઠ અને તળીયેની કેરી ઉપર મુકી થોડે થોડે દીવસે તપાસ્યા કરવું.

અચાર મેથીયાં ૩ જાં.

પહેલાં મેથીયા અચારમાં લખ્યા મુજબની કાચી કેરી ૫૦, સોજી ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૧, દળેલી મેથી તથા ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી દરેક શેર ૦॥, ભેળ વગરની દળેલી હળદ શેર ૦।, નીમક સપાટ ભરેલું શેર ૧॥, હીંગનો ભુકો તોળા ૩, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

પહેલાં મેથીયા અચારમાં લખ્યા મુજબ કેરીને ધોઇ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખીને કોરડી કરવી. એક શેર નીમક સાથે હળદ ભેળી એમાંનું અડધું બરણીના તળીયામાં નાખવું અને બાકીનાં અડધાં નીમક સાથે બધો મસાલો ભેળી કલઇ ભરેલા ખુમચામાં ઢગલો કરી તેની વચ્ચમા ખાડો પાડી તેમાં હીંગ નાખી પોણી પાઇંટ તેલને કકડાવી તે રેડી ઉપર બોજે એવોજ ખુમચો ઢાકી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ બધું બરાબર મસળવું, પછી બીજાં થોડા મીઠાં તેલમાં કેરીને બોળીને ઉપર પહેલાં મેથીયા અચારમા લખ્યા પ્રમાણે એ મસાલાને તેજ રીતે કેરીમા ભરીને તેમજ બરણામાં ગોઠવીને બાકી રહેલાં હળદ સાથના નીમકને ઉપર નાખી ઢાકણું ઢાંકી કપડું બાંધવું, પછી બીજે દીને ઉઘાડી કેરી ડુબતા ઉપર ચાર આગળ આવે તેટલું બાજું મીઠું તલ બરણીમા રેડવું.

અચાર મોગલ.

મઝગાઉની દલદાર ઝીણી ગોટલીના સોજી કોયળ કાચી કેરી આસરે ચોવીસ લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકા આગળથી ઉભા ચાર ચીરીયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી ધોઇ લુછીને પછી તોળીને તે રતલ ૪, સોજે પતની ગોળ શેર ૩॥, સાખા વગરનું આદુ તથા મોટી કળીનું લસણ દરેક શેર ૦॥, તાંદરા કાઢેલા સોજા નવા ધાણા શેર ૦।, ડીચકાં કાપી

કાઢેલાં દોઢેક ઇંચ લાંબા લીલા મરચા નવટાંક, ફુદનાની મોટી ઝુડીને ધોઇને તડકે બરાબર સુકવ્યા પછીના તેના આમલાં પાંદડા તોળા ૨, ચુંટેલું ફલનજી જીરૂં તોળા ૫।, ફુદનાની માફક સુકેલા કરી લીમનાં પાંદડાં તોળો ૧, એલચીના દાણા તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ०। ને વાલ ૫ એટલે ०।= ભાગ, સોજ્જો ઘણો જબ્બર સરકો બાટલી ૧।।।, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર લખ્યા મુજબ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખેલી ચાર રતલ કેરીને બરાબર નીમક લાગવા માટે સાંકડી બરણીમાં પુરતા નીમક સાથે ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતા તડકામાં ત્રણ દીવસ સુકવવી. તેટલાં આદુને છોલીને ઘણીજ પતળા કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના અડધી ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપી જરા નીમકમાં ભેળીને કોડીના વાસણમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બે દીવસ તડકે બરાબર સુકવવું. કેરી સુકાયને લસણને છોલીને આદુના જેવીજ તેની પણ બારીક ઉભી સ્લાઇસ કાપવી, એલચી, લવંગ તથા તજને છુંદવું. કરીલીમના તથા ફુદનાના સુકવેલા પાંદડાંને ભચડીને ભુકો કરવો તાંદળ કાઢેલા ધાણાને બારીક છુંદવા ફલનજી જીરાંને જાડું છુંદવું, મરચાંને ધોઈ લુછીને કોરા કરવાં પછી દોઢ શેર ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરીને તેમાં ઉપલો બધો તૈયાર કરેલો સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી કોડીનાં રકેબીદીશ અથવા તદન કલઇ ભરેલા થાળીમાં બધું નાખી હાથ વડે સારી રીતે મેળવીને કેરીના ચીરેલા ભાગમાં એકેક મરચું ઉભું મેલી એ મસાલાને માંહે દાબીને પુરો ભરી ઉપરથી દાબીને મોઢું બીડવું અને મસાલો બાહેર નીકળે નહી માટે જાડા મજબુત દોરાથી કેરીને વચમાંથી ટાઇટ બાંધવી, ત્યારબાદ બાકીના બધા ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને પછી મસાલો ભરેલી કેરી બધી પાસે પાસે સમાય તેટલા તદનજ સાફ એને-મલનાં છાલકાં વાસણમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઝીંઝરાં કપડાથી ગાળીને મસાલો તથા મરચા વધ્યું હોય તો તે અંદર નાખીને પછી કેરીઓને પાસે પાસે ઉભી ગોઠવીને સુકા ચુલે ધીમે બળતે ઉકાળું મેલવું અને કેરીની ફાડમાં ખાવાનો કાંટો સહેલાઇથી ભોકાય તેટલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ટંડુ થાયને બધું બરણીમાં ભરી ઢાંકણું

ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. બાર પંદર દીવસમાં અચાર ખાવા લાયક થશે, પણ અવારનવાર હંમેશ અગણીને હીલાવીને ઉપરના અચારને રસમાં બોળાવવાં, તેથી ઉપર ફુગ ચડશે નહી. એ અચાર ઘણો સરસ થાય છે. કલનજી જીરૂ નહી હોય તો પછી તેને બદલે કુંરવંસીદ લેવી.

અચાર રાઈનું.

સારી જાતની કાચી કોયળ કેરી ૩૫, સાખા વગરનું સોજું આદુ શેર ૦।, મેળ વગરની દળેલી રાઈ તોળા ૫, લાલ સુકાં મરચાં; મેળ વગરની દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક નવટાંક, નીમક રતલ ૧।।, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧।।.

મરચાંને જરા સરકામાં કોકડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીસવાં, આદુને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણને છોલીને ખોખરૂં કરવું. પચીસ કેરીને ધોઈ લુછી કોરડી કરી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી હેઠેથી વળગેલી રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક ભરી રાખ્યા પછી કાઢવી. દોઢ બાટલી સરકાને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી માંહે હળદ ભેળીને ચુલે એક ઉકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થવા દેવો. બાકીની દશ કેરીને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં બધો સામાન ભેળીને પેલી પાંત્રીસ કેરીના ગાળામાં ભરી સાફ બરણીમાં બધી ઉભી ગોઠવીને મેલી મસાલો વધે તો તે ઉપર મુકવો અને પેલો ગરમ કીધેલો સરકો રેડી કેરી ડુબે નહી તો પછી બીજો ડુબે તેટલો સરકો ઉમેરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. અચારને અવારનવાર તપાસવાં અને ચરેને કડછીજ વાપરવાં.

અચાર રાઈનું ૨ જું.

મોટી સાખા વગરની દળદાર તાજી કાચી કેરી ૭૫, મેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૪, સોજું લસણ શેર ૧, મેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦।, નીમક ભરેલું શેર ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી –.

કેરીને ધોઇ જુદી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે બરણીમાં બે દીવસ રાખ્યા પછી તેજ પાણીમાં ધોઇને ત્રણ દાહડા તડકે સુકવવી. લસણને છોલી પોણા શેરને ખોખરૂં કરી બાકીની કળી આખીજ રાખવી. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડો ઉતારી ઠંડો થાયને થોડામાં રાઇને ખુબ તરેહ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન તથા સરકો બરાબર ભેળીને માંહે કેરીને ખરમોટી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા દીવસ પછી તળે ઉપર કરી અચાર તૈયાર થાયને કઢણુજ વાપરવાં.

અચાર રાઇનું ૩ જું.

ઘણી મોટી પણ સાખા વગરની કોયળ કેરી લઇ આએ ચોપડીમાં અચાર પાણીનાં બાફેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ભરવાં અને ખપ પડે ત્યારે તેની ચાર ચીર કાપી ગોટળી કાઢી નાંખવી. પછી કેરીની ચીર હોય તે ખરમોટઈ રહે તેટલી ભેળ વગરની દળેલી રાઇને થોડા જલદ સરકામાં ખુબ ચઢાવી ટેસ્ટ મુજબ સુકાં મરચાંને પીસી તે તથા છોલીને ખોખરૂં કીધેલું થોડું લસણ રાઇમાં મેળવી તેમાં અચારની ચીર ખરમોટી લપેટેલી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર તૈયાર થાયને વાપરવાં. એ અચાર રહેશે નહી માટે જલદી વાપરી નાખવાં.

અચાર રાઇનું ૪ થું.

સોજી દલદાર કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને એ ૩ દીવસ નીમકમાં રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવેલી કેરીની ચીર શેર ૨।।, સોજી ખાંડ શેર ૩, આદુ તથા લસણ દરેક શેર ૦।।, હળદના ગાંઠીયા, સુકાં મરચાં તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦।, જલદ સરકો બાટલી ૨.

આદુ, લસણ, રાઇ, મરચાં તથા હળદને એક દીવસ તડકે સુકયા પછી આદુ લસણને છોલી એ પાચે ચીજને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે પીસવું. પછી એ મસાલામાં કેરીને ખરમોટી બરણીમાં ભરવી અને સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને બરણીમા રેડી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે સુકયાથી અચાર તૈયાર થશે.

અચાર રાઇનું ૫ મું.

મોટી સાખા વગરની પટેલની કાચી કેરી ૫૦, સોજી દળેલી રાઇ શેર ૩, નીમક કાપીને ભરેલું શેર ૩, મોટી કળાનું લસણ શેર ૨, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી શેર ૦ાા, જલદ સરકો બાટલી ૨, સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ વાઇન ગ્લાસ ૧ાા.

કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છોલીને ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમા એકથી દોઢ દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છોલી અડધું એમજ રાખવુ અને અડધાંને જાડું પીસવું, જરા સરકામાં રાઇને ખુબ તરેહ ચઢાવી સૅલેડ ઑઇલ સીવાય એમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળા બધો સરકો મેળવી કેરીને ખરમોટી બધું બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દહાડે અચાર તપાસી તળે ઉપર કરવાં અને તૈયાર થાયને જલદી વાપરવાં. કારણ રાઇનાં અચાર કઠણ સારાં લાગે છે, નરમ થયલાં સારાં લાગતાં નથી.

અચાર રાઇનું ૬ ઠું.

પટલની મોટી સાખા વગરની કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી છોલીને ગોટલી કાઢી નાખીને તોળેલી રતલ ૧૦, દળેલી સોજી રાઇ તથા નીમક દરેક રતલ ૦ા, સુકું લસણ શેર ૦ા, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૫, જાડું છુંદેલું જીરૂં નવટાંક, સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ, સરસીયું તેલ અથવા સોજું મીઠું તેલ એ ત્રણમાનું જે તે એક જાતનું તેલ નાના ચમચા ૬, જલદ સરકો બાટલી ૧ાા.

કેરીની ચીરને ચોવીસ કલાક નીમક સાથે બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં ત્રણથી ચાર દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છોલી અડધું એમજ રાખી બાકીનાંને ખોખરૂં કરવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડી ઠંડો થાયને થોડામાં રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં બીજો થોડો સરકો ભેળા મરચાંની ભુકી, જીરૂં, લસણ તથા બાકીનો બધો સરકો બધું બરાબર મેળવી માહે કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણુ

ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને અચાર સુકું લાગે તો બીજો જરા સરકો અંદર રેડવો. પંદર દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે. કોઈ રાઈનાં અચાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે પણ તે નરમ સારા લાગતાં નથી માટે કઠણુજ વાપરવાં.

અચાર રાઈનું ૭ મું.

સારી જાતની સાખ્યા વગરની મોટી દલદાર કાચી કેરીને ચાર ચીરયાં કાપી છાલ છોલ્યા વગર એમજ રાખી ગોટલી કાઢી નાખીને રતલ ૩, સોજો પતની ગોળ શેર ૧ ભેળ વગરની દળેલી રાઈ તોળા ૫, લસણ તથા લાલ સુકાં મરચાં દરેક નવટાંક, હળદના ગાંઠીયા તથા ચુંટેલું જીરૂં દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧।, નીમક ખપ મુજબ.

કેરીની ચીરને સાફ ધોઈ લુછીને કોરડી કરી થોડાં નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં બે દીવસ સુકવવી. જરા સરકામાં જીરૂં, મરચાં તથા લસણને જાડું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી. પછી કોડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન નાખી થોડો થોડો કરી બધો સરકો બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણમાં કેરીની ચીરને ખરમોઠી બધી મેળવણ સાથેજ કેરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવાં પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર. થશે પણ રાઈનાં અચાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે કઠણુજ વાપરવાં.

અચાર રેસાનું.

સારી જાતનું સોજું મેદાર આદુને છરીથી ઓખવીને છાલ કાઢીને પછી બારીક કાપેલા રેસા શેર ૫, નીમક રતલ ૧, શાકરીયા બાદામ; સોજાં તથા સુકાં અંજીર તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, ભેળ વગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સોજી દળેલી રાઈ; સોજો જલદ સરકો તથા ભીનાં માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

રેસાને નીમક સાથે મેળી નવી ટોપલીમાં ભરી ધોઇને લુછેલું કેળનું પાદડું ઉપર મુકી અંદર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું ઢાકણું ચઢું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચોવીસ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમા બેથી ત્રણ દીવસ સુકવવું. લસણને છોલી સોજા પાતા ઉપર મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી બધો સામાન ખરમોટપ રહે તેટલી રાઇને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી થોડા સોજા સરકામાં ખુબ તરેહ ચઢાવી તેમાં પીસેલાં મરચાં, લસણ તથા હળદને બરાબર ભેળવું અને બધા સુકા મેવાને હલકા નરકાથી સોજો ધોઇને રાઇની મેળવણીમાં એને તથા રેસાને ખંગાટીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર ચરે ત્યાંસુધી અવારનવાર ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. રાઇ વાળી મેળવણી પતળી નહી પણ ઘટ કરવી.

અચાર રોજેલનું.

સુકવીને તોળેલાં રોજેલ શેર ૧, સોજો પતની ગોળ શેર ૫, નીમક રતલ ૦।, સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૩, એળચી તોલો ૧।, લવંગ તોલો ૧, જલદ સરકો બાટલી ૧॥.

મોટાં તાજાં રોજેલની નાની મોટી બધી પાંદડી કાઢી તેને નીમક સાથે મેળીને સોજી નવી ટોપલીમા ભરી તેના ઉપર ધોઇને કોરનું કીધેલું કેળનું પાંદડું ઢાંકી કલઇ ભરેલાં ઢાકણુને ટોપલાની અંદર ચઢું બેસતું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી તડકે જરા પોચાં જેવાંજ સુકવવાં, તદન સુકાં છોડાં જેવા કરવાં નહી, એલચીના દાણા કાઢી લવંગ સાથે બોખરું કરવુ. મરચાને સેજ સરકામાં પીસવાં. પછી ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમા બધો સામાન મેળી ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાના ચમચા વા કલઇવાળા ચમચ ફેરવવી અને સરકો સુકાવા આવે અને અચાર જરા ઢીળાં જેવાં હોયનેજ ઉતારવાં, ચાસ થવા દેવા નહી, ઠંડા થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં. જામ રોજેલની આસ્તે ચોપડામાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના રોજેલ લેવા.

અચાર લાંબુનાં.

સારી જાતનાં જાડી છાલનાં મોટાં ખાટાં લીંબુ રતલ ૧, આદુ રતલ ૦ા, લવંગ રતલ ૦ા, આખી રાઇ તથા લસણ દરેક શેર ૦ા, ચીનીકબાલા તોળા ૨, જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી ઉભાં ચાર ચીરીયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી તેમાં દાબી દાબીને નીમક ભરી સોજી ટોપલીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકી દસ દીવસ તડકે સુકવવાં. આદુને છરીથી ઓખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણને છોલી ચોખરૂં કરવું, તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે બાટલી સરકાને ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઠંડો થવા દેવો, ત્યારબાદ બધો સામાન ભેળી તેની સાથે લીંબુને એક બરણીમાં ઉભાં ગોઠવીને મેલી એ બધું ડુબતાં ઉપર બે આંગળ જેટલો સરકો આવે તેટલો માંહે રેડવો. પણ તેમ થતાં કદાચ સરકો ઘટે તો એજ રીતે બીજો. ગરમ કરી ઠંડો પાડીને પછી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દહાડાને અંતરે ઉંધાડીને તપાસ્યા કરવું. એ અચાર છ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૨ જાં.

એક શેર સોજાં આદુની ઉપર છરી ઘસી ઓખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપી કોડીનાં વાસણમાં થોડાં નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવું, પીળી છાલનાં સોજાં મોટાં કઠણ લીંબુ એકસો લઇ તેને ધોઇ લુછીને વળગેલી ચાર ચીરમાં ડીચકાં આગળથી ચીરવાં. પછી સોજું સફેદ નીમક કાપેલાં ભરેલાં આઠ કપ લઇ સોજી ભેળ વગરની દળેલી હળદ એજ રીતે ભરેલું એક કપ લઇ એ બેઉને બરાબર ભેળીને લીંબુના ચીરેલા ભાગમાં દાબી દાબીને ભરવું, જેમ કરતા ઘટે તો એજ પ્રમાણે બીજું નીમક તથા હળદ ભેળીને લેવું અને બધાં લીંબુમાં ભરીયા પછી તેને એક પેચનાં ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં દાબી દાબીને ઉભાં મેલી બએ પડે થોડું આદુ નાંખવું. અચાર તીખાં પસંદ હોય તો નીમક તથા હળદમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી

ત્રણ તોળા ભેળવી અને બીજાં વીસેક લીંબુનો રસ કાઢી બરણીમાંના લીંબુની ઉપર રેડી ચપટ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું, ચોથે દીને ભોંય પર સાદડી પાંથરી તે પર બરણીને ગબડાવવી, જેથી માંહે છુટેલો રસ બધાં લીંબુને સરખો લાગશે. પણ આમથાં ઢાંકણુની બરણી હોય તો તેને ગબડાવવી નહી, અને એવી સાધારણ ઢાંકણુની બરણી હોય તો બધાં અચારને એક સોજાં વાસણમાં કાઢી ઉપરનાં તળે અને તળેનાં ઉપર મુકી એ રીતે પાંચ છ દહાડાને અંતરે અવાગનવાર કરવું. એ અચાર હદીથી ત્રણ મહીને બરાબર ચરે છે. જો મીઠાસ પસંદ હોય તો એક શેર પતની ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને અચારને પહેલી વખત તળે ઉપર કીધા પછી બરણીનાં અચારની ઉપર એ ગોળ મુકવો. મોસંબીના જેટલાં ઘણાં મોટાં લીંબુ બીજાં બાહેરગામનાં આવે છે તેને આઠ ચીરમાં વળગેલા કાપીને તેનાં પણ મોટાં મોઢાંની બરણીમાં ઉપલી રીતે અચાર ભરાય છે અને તે ઘણાં સરસ થાય છે. પણ તેને ચરતાં જરા વધારે વખત લાગે છે. બીજી રીતે અચાર ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબ લીંબુને ચીરી તેમાં નીમક તથા હળદ ભરીને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં ધોવું સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર ઉભાં મુકીને તદન સુકાં થાય ત્યાં સુધી તડકે સુકવવાં. ત્યારબાદ ઉપર મુજબ બરણીમાં ઉભાં ગોઠવી લીંબુનો રસ હોય તો તે અને તે નહી હોય તો સોજા જલદ સરકાને એક કકરો પાડીને ઠંડો થાયને તે લીંબુ ડુબે તેટલો બરણીમાં રેડવો. ગમે તો એમાં પણ સુકવેલી આદુની કાતરીઓ, મરચાંની ભુકી તથા ગોળ નાખવો. એ અચારની બરણીને ગબડાવવી નહી. વરસાદના દાહડાનાં લીંબુ પાણી પીધેલાં હોવાથી કોઇ વખત તેનાં અચાર બીગડી જાય છે.

અચાર લીંબુનાં ૩ જાં.

પીળી છાલનાં ઘણાં મોટાં સોજાં તાજાં રસદાર લીંબુ શેર ૧૫, નીમક રતલ ૧॥, સુકાં લાલ મરચાં નવટાંક, જલદ સરકો બાટલી ૫.

સેજબી ફાટફુટ વગરનાં તદનજ આખાં લીંબુ લેવાં અને તેને સોજાં ધોઈ નુછીને કોરડાં કરી ટેબલ ઉપર હથેલીથી ઘોળીને નરમ કરી બધાં નીમક સાથે બરણીમાં ભરી રોજ તળે ઉપર કરી ત્રણ

દીવસ રાખ્યા બાદ ચોથે દીને કાઢીને સફેદ કપડાં ઉપર મેલીને તડકે મુકવાં અને દીવસ લાંબા હોય તો છ અને ટુંકા હોય તો આઠ દાહાડા તડકે બરાબર સુકવવાં. ત્યારબાદ સરકાને તદન કલઈ ભરેલા તપેલીમાં રેડી માંહે મરચાં નાખી ચુલે એક ઉકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થાય પછી લીંબુને બરણીમાં ભરી મરચાં સાથેજ માંહે સરકો રેડી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. વધારે તીખાં અચાર પસંદ હોય તો નરમ કરતી વેળા માંહે ભેળ વગરના મરચાંની ભુકી ત્રણ તોળા નાખવી, તેમજ મીઠાશ જોઈયે તો સાથેજ સાકર ખાંડ અડધો શેર નાખીને પછી ઉકરો પાડવો. એ અચાર સવા દોઢ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૪ થાં.

સોનાં મોટાં લીંબુ ૩૦, સોનાં લીલાં મરચાં શેર ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર આજ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ છુંદી નીમકને વાટીને તેની સાથે ભેળવી અને લીંબુને ધોઈ લુછી કોરડા કરી વળગેલાં ચાર ચીરમાં ઉભાં કાપી તેમાં એ નીમક ભરી તદન કલઈ ભરેલા તપેલીમાં મુકી મરચાં તથા બે પાશેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમા આંચ ચુલે મુકવું. પછી લીંબુ નરમ થાયને ઉતારી ઠંડાં થાયને બધું બરણીમાં ભરી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છ દાહાડે અચાર તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૫ માં.

પીળી છાલનાં મોટાં લીંબુ ૫૦, આદુ રતલ ૦।, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા સોજી દળેલી રાઈ દરેક નવટાંક, ભેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨॥, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૪, સોનેરી જરદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઈ લુછી કોરડાં કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભાં ડીચકાં આગળથી કાપી પુરતાં નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખવાં. જે દરમ્યાન ત્રણ ચાર વખત તળે ઉપર કરવું.

લીંબુ ડુબે તેટલા સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક ઉકરો પાડીને ઠંડો કરવો. આદુને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી, પછી બધો સામાન મેળાને લીંબુને બરણીમાંથી કાઢીને એ મેળેલા સામાન સાથે મેળવીને બીજી સોજી બરણીમાં ભરવાં અને હળદને તેલમાં ભેળાને ગરમ કરી તેમાં સરકો મેળવીને બરણીમાં રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ તડકે મુકવું.

અચાર લીંબુના નીમકમાં આખાં ભરેલાં.

સોજાં પતળી છાલનાં કઠણુ રસદાર પીળા રંગનાં લીંબુ લેવાં અને તેને પોછને તે સમાય તેટલી બરણીમાં ભરી તેમાં ઉપર સુધી પુરતું નીમક નાંખીને ઢાંકણુ ઢાંકી બે ચાર દીવસ પછી તળે ઉપર કરવાં, એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરી નીમક માંહે સોસઇને ઓછું થાય તો બીજું ઉપર સુધી ઉમેરયા કરવું. હલવે હલવે બધું નીમક પીગળીને પાણી થશે અને લીંબુ ચીમરાઇ જશે પણુ તે પછી કોઇ વખત લીંબુ પાછાં ઉપસીને ગોળ થાય છે. ત્રણુ ચાર મહીને લીંબુની છાલનો રંગ બદલાય છે અને અંદરનો ગર પણુ બરાબર ચરે છે, તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર વખત જતાં મજા-હનાં લાગે છે.

અચાર લીલાં મરીનું.

તાજાં લીલાં મરીના ઝુમખાની ઉપર કચરો વળગેલા હોય તે કાઢી નાંખીને હલકા સરકાથી ઝુમખા ધોઇને આખાજ રાખવા. પછી એ ડુબે તેટલા જલદ સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં થોડી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક ઉકરો પાડી ઉતારવો અને ઠંડો થાયને ઝુમખાને બરણીમાં ભરી તે ડુબે તેટલો સરકો રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ અચાર તાઢી રોટલી સાથે ઘણું સ્વાદ લાગે છે.

અચાર વેંગણાનું.

મોસમ પર નવાં આવતાં સોજાં બીયાં વગરનાં પતલાં આસરે સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કુમળાં વેંગણાં સાત શેર લેવાં અને તેની ડીચકાં સાથે વળગેલી ડાંખલી એક ઇંચ જેટલી રાખીને બાકીની કાપી કાઢી સોજાં મોઇ હેઠેથી સરખાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં

આગળથી વળગેલાં રાખવાં અને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તોળેલું પાશેર નીમક નાખી તેમાં વેંગણાને સરખાં ગોઠવીને મુકી એ ડુબતાં થોડું ઉપર આવે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર ઉંઘાડી ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી વેંગણાને ચમચાથી ફેરવવાં અને છાલનો રંગ બદલાઇ વેંગણા નરમ થાયને ઉતારી મોટાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી સોનું કરંડીયાનાં ઢાંકણાંમાં પાંથરીને વેંગણા મુકી પુરતાં તડકામાં સુકવા મુકવાં અને બીજે દીને પડ ફેરવી એમજ રીતે તડકે મુકી ફેરવતા રહી વેંગણાંને તદન સુકાં કરવાં. તે પછી આગે વીવીધ વાંનીમાં અચાર પચરસીયાં ૩ જાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સોજો જલદ સરકો, રાઇ, હળદ, મરચાં, જીરૂં તથા ગોળ તેમાં લખ્યા કરતા અડધોજ લઇને તેમાં લખેલી રીતે એ મસાલાની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં વેંગણાને ખરમોટી સોજી બરણીમાં ભરી મસાલો વધે તો ઉપર નાખવો પણ જો મેળવણી થોડી પડે અને વેંગણાં સુકા રહે તો પછી બીજો થોડો સામાન લઇ મેળવણી તૈયાર કરીને માહે તે ભેળવો કારણ રસ સાથનાં હશે તો વેંગણા ચરશે. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચાર પાંચ દીવસને અંતરે ઉંઘાડીને અચાર તળે ઉપર કરવાં અને અચાર સુકાં થયલાં હોય તો ઘટે તેટલો માંહે થોડો સરકો ભેળીને રસ સાથનાં કરવાં, તેથી વેંગણાં ચરશે. અચાર ચરીને બરાબર નરમ થાયને વાપરવાં. એ અચાર લાંબા દાહડા રેહશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબના પતળાં વેંગણા નહીજ મળે તો પછી એટલાંજ લાંબા પણ જાડાં બીયાં વગરનાં તદનજ કુમળાં વેંગણા લેવાં અને તેને ઉભાં ડીચકાં સાથેજ ચાર ભાગમાં કાપી છુટાં કરીને પછી તે એકેક કટકાના ઉપરથી વળગેલા બબે કટકા કાપી ઉપર મુજબ બાફી સુકાીને એનાં એમજ અચાર ભરવાં. એ પચરસીયાં અચારમાં લખેલી બીજી કોઇ ચીજ લેવી નહી. ઉપર લખ્યું છે તેટલોજ સામાન લેવો.

અચાર શીરા કેરીનું.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીને છોલી તેની ચીપ કાપીને તે સુકવેલી શેર ૪, ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા સોજી ખાંડ શેર ૮,

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળા ૧.

હાફુંસ, પાયરી યા બીજી કોઇ સોજી સાખા વગરની સેજ પાક પર ચઢેલી કડણ કેરીને છોલીને ૦| ઇંચ જાદી, અડધી ઇંચ પોહોળી અને ત્રણેક ઇંચ લાંબી ચીપ કાપી તે એક શેરમાં બે તોળાને હીસાબે નીમક મેળીને એક દીવસ સોજી બરણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બે દીવસ તડકાંમાં સુકવી તોળીને ઉપલે હીસાબે એ કેરીની ચીપ ચાર શેર લેવી. પછી સરકાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ગરમ મસાલો નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારવો. ત્યારબાદ શાકર અથવા ખાંડ જે હોય તેને બીજી તપેલીમાં નાખી માહે એક શેર પાણી રેડી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને તે પીગળેને ઉતારી ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મેલી ભરેલો આદ પાસેર એટલે બે બાટલી જેટલો શીરો કરીને ઉતારી ગરમ કીધેલા સરકામાં ભેળવો અને કેરીની સુકવેલી ચીપને બરણીમાં ભરી તેની અંદર મસાલા સાથેજ શીરા સાથે મેળેલો સરકો નાખી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી કેરી મરીને નરમ થાય ને અચાર વાપરવું. મરજી પડે તો ગરમ કીધા વગરના સરકામાં શીરો તથા બીજું બધું નાખીને ચુલે ઉઘાડું મુકી ધીમે બળતે બે કકરા પાડવા.

અચાર સુકી તરકારીનું.

શકરકંદ; રતાળુ કંદ; સુરણ તથા ગડું કોહોળું એ ચારે તરકારીને છોલી શકરકંદની અકેક ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને બાકીની તરકારીના અકેક ઇંચ સમ ચોરસ કટકા કાપવા અને પછી એ છોલેલી દરેક તરકારીના દોઢ રતલ કટકા લેવા. પછી એ બધું ડુબતાં પાંચ ઇંચ જેટલું ઉપર આવે તેટલું ઠંડું પાણી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં બાર તોળા નીમક પીગળાવીને પછી બધી તરકારીના કટકાને સોજા ધોઇ માહે નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું. શકરકંદ જલદી નરમ થાય છે માટે તેમાં સળી ભોકાય તેટલો સેજ નરમ થાય ને આંબરાંની ચમચથી કાઢીને નવી ટોપલી અથવા સોપડામાં નાખવો. તે પછી બીજી જે તરકારી એટલીજ નરમ થતી જાય તેમ તેને કાઢતાં જવું. તે પછી એ બધી તરકારીને ત્રણ ચાર દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ અચાર ગાજરનામાં લખેલા છે તેર-

પોજ ગાજર સીવાય બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમાં એ સુકવેલી તરકારીને ખરમોટીને બધું બરણીમાં ભરવું. કદાચ મસાલો ઓછો લાગે તોજ બીજો થોડો તૈયાર કરીને માહે મેળવો. પછી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવાર નવાર ત્રણુ ચાર દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને સરકો સોસઈ ગયલો લાગે તો ગરમ કરીને ઠંડો પાડેલો બીજો જગ સરકો માહે મેળવો.

અચાર સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના મુરબ્બાનાં.

મજાહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની જાદી છાલ લેવી અને તેની ઉપરની રંગવાળી પોરદુપર જાયફળ ખમણુવાની ખમણીને ઘસીને તે છાલ જરા ઓખવી કાઢ્યા પછી તેજ તરફથી ખાવાના કાંટા વડે સેજ છુટા છુટા ચોભા દઇ હાથ વડે ભાજીને તેના આસરે સવા ઇંચ જેટલા કટકા કરવા. મજાહના પીળા રંગનાં મોસંબી પણ બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલના લેવાં અને આકેક મોસંબીની ચાર ચીર કાપી છાલ કાઢીને તેની પીળી પોરદુ પર ખમણી ઘસીને સંત્રા કરતાં એ છાલ જરા વધારે ઓખવી કાઢ્યા પછી એને ઘણા પાશે પાશે ચોભા દેવા અને આકેક ચીરની બેઉ અણી તરફના બીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનો ભાગ રહે તેના આડા બે કટકા કાપી એ બેઉ જાતની છાલના કટકા તોળીને દરેક શેર ૦। લેવા. પછી પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાં દોઢ તોળો નીમક પીગળાવી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ગાળીને તેમાં છાલના કટકાને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ધોઇ તેજ રીતે બાફવી અને પોણો બે શેર સોજી ખાંડ લઇ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એજ મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી તેમાં પહેલે મોસંબીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી આસરે એક કલાક થાયને સંત્રાની છાલના કટકા નાખવા અને લાકડાંના મોટા ચમચાથી અવારનવાર છાલને તળે ઉપર કરી ઘણો ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. પણ ઉપલી રીતે મુરબ્બો બનાવવા માટે શીરાને ચુલે મુકવાની ત્રણુ ચાર કલાક આગમચ અડધો શેર સોજી નવી ક્રોકમને સાફ કરી માંજીને

ઝીણા કટકા કરી સરકાથી સોજી ધોઇને મોટાં કોડીનાં બોલમાં એક પાઇંટ સોજા જલદ સરકામાં ભીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી તળે ઉપર કરીને ભચડયા કરવી અને ભીનવ્યાને ચાર કલાક થાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ધોતાં સફેદ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી લીધા બાદ છુંછામાં બીજો એક પાયેર સરકો રેડી ખુબ ચોળીને બાકીનો રસ એજ રીતે કપડાંમાંથી ગાળી લઇને છુંછા ફેંકી દેવા. જે આરસામાં બેઉ છાલનો ઉપર લખ્યા મુજબ ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરીને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણો તોળો નીમક મેળીને એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધાં તોળાને ખોખરૂં કરી માહે એ પણ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી માંહે આવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદન કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને અડધો તોળો અને અચાર વધારે તીખાં જોઇયે તો એક તોળો મરચાંની સોજી બેળ વગરની ભુકી મેળવવી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માંહે શીણ આવશે, તે પછી શીરો ઘણો ઘાડો કરવો નહી, કારણ તેમ કરીને ઉતાર્યાથી અચાર ઠંડાં થતાં શીરો ઘણોજ ઘટ થઇ જાય છે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલા માટે અચાર બરાબર કુબે અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. સંત્રા કરતાં મોસંબીની છાલને ચરતાં વખત લાગે છે માટે બે મહીને મોસંબીની છાલ બરાબર ચરે છે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સારાં લાગે છે. વચલાં કદના બે સંત્રાની છાલ એક પાયેરને આસરે થાય છે અને એટલાંજ મોટાં બે મોસંબીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાય છે.

અચાર સુકા મેવાનું.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨ા, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧ા, નવાં જર્દઆલુ; નવાં સુકાં અંજીર; મોટી લાલ અંગુરી દરાખ; નવાં ઉનાબ તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦ાા, બેળ

વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૨ થી ૨॥, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૧, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧॥, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ઉનાફૂમાં બધી કાંકરી હોય છે માટે પહેલે તેને સરકાથી ધોઇને તે બધી બરાબર ફાડયા પછી ખાવાના કાંટાથી ચોબા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઈ ચોબા દઇ નાનાં હોય તો તેના બે અને મોટાં હોય તો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી એકેકના બબે કટકા કરવા. જર્દઆલુનાં બબે ફાડચાં કાપી ઠરીયા કાઢી નાંખવા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાંને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોઇને પેલા સોજા પોણા બે બાટલી સરકા સાથે મોગ્રાં ફ્રુડીનાં બોલમા ભીનવવા, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહ છે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બે કલાક થાયને ખુબ તરેહ ચોળી માંહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઈ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં જરા જાંજરાં ધેતા કપડાંથી ભચડીને બધો કોકમનો રસ ગાળી લીધા પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી એ રસમાં એ તથા નીમક નાખી પીગળાવીને પછી અંજીર, ઉનાફ તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આચે ચુલે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે દરાખ તથા જર્દઆલુ નાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોય ત્યારે મરચાંની ભુકી માંહે મેળવવી. પણ અચારનો શીરો જાડો થવા દેવો નહી. કારણ કે ઠંડું થતાં શીરો થઇ જાય છે એટલે પછી અચાર શીરો પીન અગાઉ ચરતા નથી માટે અચારમાં સુગતા રસ હોય ત્યારેજ ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતા રેહેવું અને અચાર બરાબર ચરીને નરમ થાયને વાપરવાં જો અચાર ખાટાં લાગે તો માફે ટેસ્ટ મુજબ થોડી ખાંડ ભેળવી. એ અચાર ખાવ માં સ્વાદીષ્ટ અને તેજદાર રંગનાં થાય છે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રહે છે.

અનીસાંનું પાણી નાના બાળક માટે.

અનીસું તોળો ૦ા, સોજું નવું જાયફળ ૧, સુંટેલા સોજા સુવા ચમચી ૧, વાયવરનના દાણા ૩.

ઉપલા બધા સામાનને સોજી કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખવો અને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી સોજું ચાર પાશેર ઠંડું પાણી માંહે રેડી ઢાંકીને ધીમે બળને મુકવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડે ને ઉતારી સાફ કપડાંથી ગાળી અંદરથી જાયફળ કાઢી લઇ બાકીનો બીજો સામાન ફેંકી દેવો. બચ્ચું પીયે તેટલાં એ પાણીમાં સેજ ખાંડ મેળી જરા મીઠું કરીને ત્રણ ચાર કલાકને અંતરે સુવાવડમાં આપવું. પણ એ પાણી બાર કલાક પછી બીજું તાજું બનાવવું અને જાયફળ ત્રણ વાહડા વપરાય પછી કાઢી નાખીને બીજું નવું લેવું. એ પાણી શકતીવાળું છે માટે બચ્ચું ૭ સાત માસનું થાય ત્યા સુધી એ આપવા માટે છઠી પાશેર પાણીમાં ઉપર લખ્યા જેટલોજ સામાન નાખીને એાગ બનાવવું અને તેમાં થોડું દુધ મેળાને આપવું.

અમૃત પાક.

સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, ચાળેલા ચોખાનો આટો ટીપરી ૧, સોજું ઘી તોળા ૨, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં ૧૫, એળચી ૭, ભભરાવવાની ખાંડ તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

પસ્તાની નશાકસ કાપવા અને એળચીનાં દાણાને છુંદવા. પછી સોજી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં શેર ખાંડ, ઘી, પસ્તાં તથા એળચી નાખી ચાસવાળો શીરો કરી માંહે આટાને બરાબર મેળવવો અને તે ચગને બંધાય તેવું થાય ને ખુમચાને જરા ઘી લગાડી તેમા રેડી પતળું પાથરી જરા ઠંડું થાયને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને કટકા કાપીને કાઢવા. કઠણ કરીને વાપરવું નહી.

અરદની દાળ.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૧ા, સોજું બાદામનું ઘી શેર ૭, સોજું નવું તદન સુકું હળદિંયુ દુધ તથા સોજી ખાંડ દરેક

શેર ૬, સોજી બાવળનો ગુંદર; સુકાં સીંગોડાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૨, ભાંજેલી કમરકાકડી શેર ૧॥, સુકાં ગોખરૂ તથા ખસખસ દરેક શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦॥, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચી તોળા ૩, જાયફળ; દોધી; કાકડી; કોહોળું તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક તોળા ૨, કાળી મુસળી; ધોળી મુસળી; એખરો; અખેરીયો; અસારીયો; માથાં તથા ખુપખસ દરેક તોળો ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, તાજું ઇંડું ૧.

બધા સામાનને જુદો જુદો ઝુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. અરદની દાળને કપડાંથી લુછીને પછી કોડીનાં યા તદન કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ભેંસનાં દુધમાં ભીનવી ઉપર ઝાણું કપડું બાંધી હવાવાળી જગ્યામાં આખી રાત રાખવી. પછી દુધમાંથી કાઢી કપડાંથી લુછીને ઠીકરાંને પુરતા ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બરાબર ઝુંજી સુકી કરીને દલાવીને આટાને ચાળણીથી ચાળવો. એળચીના દાણા તથા જાયફળને ઝુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલી એ ત્રણુંને સોજું ધોઇ લુછીને તદન સુકું કરી કપડાંપર પાંથરીને હવામાં રાખવું. જેથી બધો ભીનાસ નીકળી જશે. દરાખને સોજી કરી ધોઇને એને પણ એમજ કોરડી કરવી. ખસખસને ચુંટીને સાફ કરવી. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધા ઘીને ચુલે મદયમ બળતે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ને બધો મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને ઝુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમા જરા જરા ઘી નાખી બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો તળી કાઢવો. પણ એળચી જાયફળને એમજ રાખવું. પછી કઢાઇને લુછી સોજી કરી તેમાં થોડું ઘી નાખીને અરદના આટાને ફીકો લાલ તળીને કાઢી લઈ છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખી તેમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળીને કાઢવું. ત્યારબાદ કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમા કોટળાં સુધાંજ એક આખું ઇંડું ભચડીને મેળવી એકથી સવાશેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી ચુલે ઉંધાડું મેલી બધો મેલ છુટો પડીને શીરો નીતરો થાયને ઉતારી પેલાં મેવા તળેલાં તપેલાંમાં ઘી રહેલું હોય તે બધું કાઢી લઈ તપેલું સાફ કરીને પછી તેની ઉપર ભીનવીને

નીચવેલું કપડું સોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પેલું તળેલું બાકી રહેલું ઘી નાખી મજાહનો ચાસવાળો પાકો શીરો કરીને ઉતારી મેવો, મગજ, એળચી, જાયફળ જુદું રાખીને બાકીનો બધો તળેલો સામાન માહે બરાબર ભેળી એક રસ કરી ચુલે ધીમે તાપે ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માંડે ને ઉતારી બે ત્રણ મીનીટ પછી મગજ, મેવો, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. થાપેલું કરવું હોય તો સેજ કઠણ જેવું કરીને પછી ઉતારીને થાપવું, પણ ઘણું કઠણ કરવુ નહી, તેમ કીધાથી વવરો ભુકો થઈ જશે.

અરદની દાળ ૨ જી.

સોઝી નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોઝું મીઠાશનું ઘી તથા સોઝી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોઝું નવું પણ બરાબર સુકવેલુ ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; બદામની બીજ; ભાંનેલાં પસ્તાં તથા સોઝી ચારોળી દરેક શેર ૦।, ખસખસ નવટાંક, ચાર જાતનાં મગજ બધાં મળીને તોળા ૨, એળચી તોળો ૧, મોટું જાયફળ ૧, ઉજળાં મરી; પીપળી મુળનો ગાંઠ તથા છુંદેલી સુંઠ દરેક તોળો ૦।।.

દાળને ચુંટીને લોઢીની ઉપર સ.રીકાની સેકીને પછી બારીક આટો દલાવીને ચાળવો. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની ચાળ-ણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને ઉપર પેહલી અર-દની દાળમાં લખ્યા મુજબ છોલી પેહલાં બેને કાપી ધોઇને કોરડો કરવી. પછી ઘણી મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં, ત્યાર બાદ માહેથી બધું ઘી કાઢી લઇ થોડાં ઘીમાં દાળનો આટો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા ભુંજયને છુંદેલાં સીંગોડાં બરાબર ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને કાઢી લેવું અને બીજું પુરતું ઘી નાખી તેમાં ઘઉનું દુધ નાખી ફીકું લાલ તળી ઉતા-રીને તળેલા આટામા એ મેળવવું. જરા ઘીમાં ખસખસને ભુંજવી અને બધા તળેલા સામાન સાથે સુંઠ, મરી, પીપળામુળ બધુ ભેળવું. તે પછી આડધો શેર પાણી નાખી ઉપર પહેલી અરદની

દાળમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરવો, ઘણો ચાસ કરવો નહી. પછી આટા સાથે ભેળેલો બધો સામાન તથા બાકી વધેલું ઘી હોય તો તે સઘળું શીરામાં મેળવી ચુલે. ધીમે બળને ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માંડે ને ઉતારી બધો તળેલો મેવો, મગજ, એળચી, જાયફળ છેલ્લે ભેળવું, એ અરદની દાળ પોચી ઈંડાંપાક જેવી થશે.

અરદીયું.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૨, સોજી ચણાની દાળ શેર ૧, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૨, સોજનું મીઠાઈનું ઘી તથા બરાબર સુકવેલું નવું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૮, સોજી મુકી મેદા સુંઠ શેર ૧, સુકાં સીગોડાં; નવી બદામની બીજ તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૦ા, ભાજેલાં પસ્તાં; ખસખસ, ભાજેલી કમરકાકડી; સુકાં ગોખરૂ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦l, ચારોળી; પીપળીમુળનાં ગાંઠ; ઉજળાં મરી; ધોળી મુસળી; બલબીજ; કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૭, સુરીજન; નાકકેસર; કચરાં, અકલગરો; કમરકસ, તેજબલ તથા અસાલીયો દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૧, જાવંત્રી જાયફળ ૩ ની, જાયફળ ૩, સુકાં નવા કોપરાની વાટી ૧.

ખસખસને ચુંટવી. ગરમ મસાલાને છુંદવો. કોપરાંને છોલી ઝીણા કટકા કાપવા. બધો સામાન તથા બધાં વસાંણાંને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બેઉ જાતની દાળને ચુંટીને જુદું જુદું બારીક દળાવીને આટો ચાળવો અરદની દાળ ગોળીમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તા તથા ચારોળીને છોલીને તેજ રીતે કાપી તેમજ ધોઈને કોરું કરવું. દરાખને પણ તેજ રીતે ધોવી. પછી તદન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયાના બધું ઘી નાખી ચુલે કકડાવી માંહેથી ધુમાડો નીકળેને મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી મગજને છુંદવા અને બાકીના બધા સામાનને મોટી કડાઈમાં થોડું થોડું ઘી નાખી જુદો જુદો તળવો જરા ઘીમાં ખસખસ તળવી. ઘઉંના દુધને જરા વધારે ઘીમાં ઘોડું લાલ તળવું અને બાકીના બધાં તપેલામાં વધેલાં ઘીમાં બેઉ જાતનો આટો સાથે તળેલો બાદબાદ સોજી તપેલામાં ખાંડ નાખી

માટે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી પતળો શીરો કરી પેલા મેવા તળેલા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીવાની ઉપર બાનવીને નીચવેલું કપડું દોરાથી ઝોળીની કાની ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં બધો તળેલો સામાન તેમાંનાં ઘી સાથેજ ભેળી એક રસ કરી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરતું દેખાયને ઉતારીને એળચી, જાય-ફળ, જાવ ત્રી, તજ, લવંગ તથા તળેલાં મગજ મેવો બધું મેળવીને કલઈ ભરેલાં મોટી કથરોટ અથવા ખુમચામાં નાખી બે ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થઈ ઠરે ને ચાર પાંચ ઇંચ જેટલા કાપ મુકીને તવાથા વડે આખા કટકા ઉપાડવા. અન્દીયામાં પાણીનો ભાગ રેહશે તો ફુગ ચડશે. એ અરડ.યું ઘણું સારૂં લાગે છે.

અરદીયું ૨ જું.

નવા અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોરૂ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોનુ મીઠાઈનું ઘી શેર ૧I. નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦I. બરાબર ચુકવેલું ઘટ્ટનું દુધ તથા સુકાં સીંગોડા દરેક નવટાંક, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તોલો ૧II, સુંઠ; ઉજળાં મરી તથા પીપરી મુળના ગાઠ દરેક તોલો ૧, એળચી તોલો ૦III, જાયફળ ૧.

દાળને ચુરીને ઠીનગાં પર ચુલે બરાબર શેકી આરો દળાવીને ચાળવો. એળચી, જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવા બદામ પસ્તાંને છોલી સવાસ ગાળીને સાટ ઘોઇ કપડાથી બરાબર લુછીને કોરડી કરી હવામા ખોલી મુકવી. પછી ઘણી મોટી કડાઇમા ઘીને ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી ઘીને બીજા વાસણમાં કાઢી થોડ જરા જરા નાખીને બધા સામાનને જુદો જુદો તળીને પછી બધું ઘી નાખીને તેમાં દાળના આટાને ફીકો લાલ તળવો. ત્યાર બાદ ખાંડમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલઇવાળા પાટીવામાં કપડાંથી ગાળી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં

બધો સામાન ભેળી ધીમે બળને ઘુંટયા કરી ઘી જુદું પડેને ઉતારીને તળેલા મેવા તથા એળચી જાયફળ મેળવી કલઈ ભરેલા ખુમચામાં થાપી બધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા.

અરદીયું ૩ જું.

સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૭, સોલે નરમ પતની ગોળ શેર ૩, બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું શેર ૧॥, નવી અરદની દાળનો આટો ભરેલો શેર ૧॥, નવી ચારોળી શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦॥, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવું સુકું કોપરું; સુકાં સીંગોડાં તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૦॥, કીસમીસ દરાખ; સોલે બાવળનો ગુંદર; નવાં સુકાં ગોખરૂ; સોજી સુકી મેદા સુંઠ તથા સુવા દરેક શેર ૦।, ઉજળાં મરી તોળા ૪, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં નવાં મગજ દરેક ૧ નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ તોળા ૨॥.

દાળને ચુંટીને ધંગારે ઠીકરાં પર બરાબર સેકી દલાવી ચાળીને ઉપર લખ્યા જેટલો ભરેલો આટો લેવો. સુવાને ચુંટી ખુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. એલચીના દાણા તથા જાયફળને બારીક ખુંદવું. સુંઠને ખુંદી તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી ઉપર લખેલાં વજનની લઈને જુદી રાખવી. ઘઉનું દુધ, સીંગોડાં, કમર કાકડી, ગોખરૂ, ગુંદર, સાલમ, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું ખુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીયા પછી ઉપર લખેલાં વજનનું લઈને જુદું જુદું રાખવું. પણ આપણને તો ઉપલો સઘળો સામાન ખુંદીને ચાળીયા પછી ઉપલાં વજનનો લેવો છે અને ચાળીયા પછી જાડું વધેલું નીકળી જાય છે માટે તેને ભાગની દરેક ચીજ ઉપર લખી છે તેના કરતાં બેથી ત્રણ તોળા જેટલી વધારે લઈને પછી ખુંદવી. કોપરાંને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુડે ચીજને છોલી ધોઈ લુછીને તદન કોરડી કરી હવામાં કપડાં ઉપર પાંથરીને મુકવી. બધાં ઘીને કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુલે મધ્યમ બળને મુકી કકઢીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ને અંદર દરાખ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને ફુળીને લાલ તળાયને ચમચથી કાઢી લઈ બદામને ઘેરી બદામી રંગની તળીને કાઢયા પછી પસ્તાને પણ

એમજ તળી કાઢવાં. પછી ચારોળીને તળવી તે પછી ચાર જાતનાં મગજ બધાં સાથેજ બદામી રંગનાં તળી કાઢવાં. ત્યારબાદ ચારોળીને તદ્દન સોળા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને સોજી પીતળની ખળમાં જુદું જુદું બારીક ખુંદવું. તે પછી પછી મોટી કઢાઇ અથવા પેણામાં થોડું ઘી નાખી તેમાં ગુંદરને લાલ તળીને ઉતારી કાઢી લઇ જુદો રાખવો. પછી જરા જરા ઘી નાખી બધાં ખુંદેલાં વાંનાંને જુદું જુદું તળીને એક કલઇ ભરેલી કથરોટ અથવા ખુમચામાં નાખતાં જવું. કોપરાંને પણ તળવું. એલચી, જાયફળ તથા સુંઠને એમજ રાખવું. તે બાદ વધેલાં ઘીમાંથી અડધાંમાં દાળના આટાને શીકકો લાલ તળીને કથરોટ યા ખુમચા-માંના તળેલા સામાનમાં નાખીને પછી બાકી રહેલાં ઘીમાં એજ રીતે ઘઉંનાં દુધને તળીને ખુમચામાં કાઢી લઇ અંદર ખુંડેલાં મગજ નાખી બધું ચમચાથી બરાબર ભેળવું અને મેવો તથા ગુંદરને જુદુંજ રાખવું. ત્યાર બાદ બે તપેલીમાં જુદો જુદો ખાંડ તથા ગોળનો પાકો ચાસ વાળો શીરો કરી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટી-યામાં બેઉ શીરાને ગાળીને પછી પેલા કથરોટમાંના ભેળેલા સામાનને એમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ જેવું થાય ને ખુંદેલી સુંઠ, ગુંદર તથા બધો મેવો ભેળી મુકું નહી તો પણ કાણુ જેવું થાય ને ઉતારીને એલચી જાયફળ મેળવવું. પછી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ઉંડા ખુમચા યા કથરોટમાં નાખી બે ઇંચ જેટલું જાડું થાપી બંધાઇને કાણુ થાય ત્યારે પાંચેક ઇંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી મોટા તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. બદામ પસ્તાં ખુંડેલાં પસંદ નહી હોય તો છોલ્યા પછી તેની સ્લાઇસ અથવા ઝીણા કટકા કાપીને તળવું અને અરદીયું તૈયાર કરીને ઉતારયા પછી એ ભેળવું.

બટેટી પલેટી.

જ્યારે ઘણી મરધી કપાયલી હોય ત્યારે તેના ટેટા તથા કલેજીના ઝીણા કટકા કાપીને તે રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫, બે આની ભાર.

આદુ લસણને છોળીને ખુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ વાળી તપેલીમાં ઘીમાં શીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ

બળી તે તળાયાનેા સેાડડમ નીકળે ને કલેજી ટેટાને ધેાઇને અંદર તે તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાકવું અને બરાબર તતરે ને ઉતારીને અંદરથી કલેજીના કટકા જુદા કાઢી લેવા અને તપેલીમાં આડધા શેરને આસરે ઠંડુ પાણી રેડીને ઢાકવું. ટેટા બરાબર ચરે નહી તેા ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તદન ચડીને પાણી બળી જાય ત્યારે કલેજી મેલવી ધીંગારે ગખવું અને ઘી પર આવે ને ઉતારવું. ગમે તેા મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવેા.

આઇરીશ ઇસ્ટુ.

નરમનાં સેાજા કુમલાં નકી ગેાસ્ત રતલ ૨ ના ૭ કટકા, સારી જાતના મેાટા પટેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૦॥, નીમક તેાળેા ૧॥ દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છેાલી મેાટા કટકા કાપીને ઠંડા પાણીમાં એને તથા ગેાસ્તને ધેાવું અને કાંદાને છેાલી તેના પણ કટકા કાપવા. પછી એક તપેલીમાં હેઠે ગેાસ્તનું અને તેની ઉપર પટેટાનું પડ મેલી છેલે કાંદાનું પડ મુકી નીમક મરી ભભરાવી. એક શેર ઠંડુ પાણી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કેાલસાના ધગધગતા ધીંગાર પર મેલી ગેાસ્ત તદન નરમ થયું નહી હેાય ત્યાં ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી તદન ચરે ને જરા ગ્રેવી સાથે ઉતારવું. પણ હેઠે ગેાસ્ત લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચથી ગેાસ્ત અલગું કરવું.

આઇરીશ ઇસ્ટુ ૨ જું.

નરનું સેાજુ ફરયે પણ તદનજ કુમળું ગેાસ્ત રતલ ૨, ઘી શેર ૧, શેાધી; કુમળું વેંગણું; ડબલબીજ; શકરકંદ; રતાળુકંદ; પાકાં ટામેટાં; બારીક કાપેલી ફ્રેંચબીન્સ, ગ્રીન પીસના દાણા; પાપડીના દાણા; પટેટા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તેાલા ૨, આદુ તેાળેા ૦॥, લસણની છુટી મેાટી કલી ૬, મસાલેા ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ ટેસ્ટ મુજબ.

આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. ગેાસ્તના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એક વખત ધેાવું, કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપવા.

બધી તરકારીને છોલી ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં કાંદાને રીંકા લાલ તળવા માટે આદુ લસણ વઘારી મરચાંની ભુકી ભેળી ગોસ્તના કટકા મેલવીને ઉપરથી બધી તરકારી તથા નીમક ભભરાવવા ગામઠી કોલસાને ધીંગારે મેલવા માટે પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી હેઠ લાગે નહી માટે અવાર નવાર હેઠ ચમચ કરવી અને બરાબર ચરીને જરા એવી સાથનું થાયને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા ટેસ્ટ મુજબ સૉસ ભેળવો.

આઈરીશ ઈસ્ટુ ૩ જું.

મજાહનું મરઘીનુ ફરખે પીલું ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ાા, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧

પીલાંને સમારી કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી દુધ સીવાય બીજા બધાં સામાનને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી પેહલે ધીમે બલતે રાખીને પછી ગામઠી કોલસાને ધીંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને પીલું ચરીને નાનાં એક કપ જેટલાં એવી રેહ ને દુધ રેડી એવી ઘટ થાય ને ઉતારવું.

આઈરીશ ઈસ્ટુ તરકારીનું.

મોટા કાંદા શેર ૨, મોટા પટેટા શેર ૧ાા, કુમળાં ગાજર શેર ાા, સોજું માખણ તોલા ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી પાર્સલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇંડાં ૪.

કાંદા, પટેટા તથા ગાજરને છોલી વેહ્ર કરતાં જરા જાદી કાતરીઓ કાપી પટેટા તથા ગાજરને ધોવું. ઇંડાંને છોલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીંગારે મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું અને બધું ચરને સેજ એવી રેહ ત્યારે છેલ્લે માખણ તથા ઇંડાં ભેળીને ઉતારવું.

આઇસ કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૨॥ વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

કૉર્નફ્લૉઅરને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઈડાંને ભાંજી સફેદીને જુદી રાખી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ રોહવી પતળી કરીને કૉર્નફ્લૉઅરની મેળવણીમાં ભેળવી. પછી ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી જુદી કાઢવી અને બાકીનાં દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને તેમાં બધી ખાંડ ભેળી તે પીગળેને પેલી કૉર્નફ્લૉઅર સાથે ભેળેલી દાળને પાછી બરાબર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ ગરમ દુધમાં જલદી મેળવી દઇને ઘુંટયા કરવું અને કરણ થાયને ઉતારીને ઘણાં ઝીણાં આંધગાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઇને પછી ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. પણ અંદર પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તેટલાં પેલી બે ચમચા ખાંડ સફેદીમાં નાખીને કરૂ ચઢાવી છાંડેલી મેલવણી ઠંડી થાય પછી તેમાં એ મેળવી વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમી લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કરણ જમાવવું.

આઇસ કાફી રીચ.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, છુંદેલાં સોજી ખાંડ શેર ૦॥, દેરીની સોજી તાજી ક્રીમ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી પાશે ૧, દળેલી સોજી કૉફી તોળા ૬, તાજાં ઇડાં ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ગાળેલાં સોજાં પાણીને બરાબર કકરો પાડીને કૉફીમાં રાદ પાશેર રેડી પાંચ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી બીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંમાં નાખીને એમજ ગાળવી પણ જો કૉફી સ્ત્રોંગ કરવી હોય તો ભચડી નીચવી ને બધી કૉફી ગાળીને પછી તદન ઠંડી થવા દેવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ રોહવી પતળાં કરીને તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને બરાબર બે કકરા પાડીને ઉતારી તુર્તજ એક માણસે

ખાડ ઈંડાં વાળી મેળવણીને ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અંદર સારીશાની મેળવી એક રસ કરીને તેમાં ઠંડી થયલી કૉફી ભેળીને પછી ક્રીમ નાખી તેની જરાબી કગરસ આખી સફેદ રહે નહી તેમ પ્રુન તરેહ અંદર મેળવી ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નાખી નાના દેાઢ ચમચા જેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને ચાખી જોવું અને એ ઍસૅન્સનેા ટેસ્ટ ઓછેા લાગે તેા પુરતેા લાગે તેટલું બીજું ભેળવું. તે પછી આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાફ મેાજા સાંચામાં એ મેળવણી ભરીને પછી તબમાં સાંચાને મુકીને તેમાંજ લખેલી રીતે આઇસ તથા નીમક તબમાં ભરીને ઉપર કપડું દાબવું. પણ એ કૉફી તેા પીવાની છે માટે સાંચાને ફેરવીને જમાવવી નહી પણ એમજ મુકી રાખવું અને પીવાનેા વખત થાય ત્યાં સુધી તબની અંદર પાણી છુટે તે કાઢયા કરી બીજું આઇસ તથા નીમક ભર્યા કરવું અને કૉફીને એકદમ ઘણીજ ઠંડી કરીને પછી પીવી. એ કૉફી ઘણી સારી થાય છે.

આઇસ કેાફી સાધારણ.

તદન સેાજું ચેાખ્ખું ભેંસનું તાજું સવારેાર દુધને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડે ને માહે સેાજી ખાંડ પાંચ તેાળા ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા પડે પછી ઉતારવું. પછી દલેલી સેાજી ત્રણ તેાળા કૉફીને અંદર તુર્ત ભેળીને જાંજરાં કપડાંથી ઍલ્યુમીન્યમનાં વાસણમાં ગાળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. સારબાદ આઇસના ઝીણા કટકા સાથે જાડું નીમક પુરતું ભેળી એક ઉંડી તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં સંભાળથી કૉફીનું વાસણ મુકવું, પણ એ વાસણમાં પાણી ભરાય નહીં તેમ મુકવું. પછી વાસણની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર ગરમ કપડું અથવા નમદાનેા કટકેા દાબી મુકવેા. અંદર આઇસ તથા નીમક પીગળીને પાણી થાય તેને કાઢી નાખી એ રીતે વારંવાર કરવું અને કૉફી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાયને પીવી.

આઇસ કેાફી કસ્ટર્ડ.

ઉપર આઇસ કૉફી રીત છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા

મુજબ એને પીવું નથી. એને તેા આઇસક્રીમની માફક ઘણુ કઠણુ જમાવીને ખાવાનું છે માટે તેમાં લખ્યા જેટલું નહી પણુ દુધ અડધેા શેર અને ખાંડ ૦। રતલજ લેવું અને બાકીના બીજો બધેા સામાન તેમાં લખ્યા જેટલેાજ લઇને મેળવણુ તૈયાર કીધાથી એ મેળવણી કૉરીની મેળવણીના જેવી પતલી નહી પણુ મજાહની દુધપાકના જેવી ઘટ થાય છે. તે પછી એને સાંચામાં ભરીને કઠણુ જમાવવું.

આઇસ પ્લમ પુડીંગ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, ઑરેંજના સુંકા વેલાતી મુરબ્બાના કટકા તથા સેાજી કકરી મેાળી વેલવી બીસ્કીટ દરેક તેાળા ૨॥, તદન તાજાં ૨૫ ઇંડાંની દાળ, સેાજી આંગુરી દરાખ તથા નવી બદામની બીજ દરેક ૨૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨.

બદામને છેાલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દેાહવીને પતળા કરવી. બીસ્કીટને બારીક છુંદી તારની ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને બારીક આટા જેવી કરવી. દરાખને ધેાઇ ઠરીયા કાઢી કટકા કાપી સેાજી તપેલીમાં દુધ સાથે ચુલે મુકી એક કકરેા પરેને માહે ઇડાંની દાળ બરાબર મેલવીને પછી ખાંડ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ એક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારી બીસ્કીટનેા આટા મેળવવેા. પછી ઠંડું થાયને બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણુ જમાવી માહેથી કાઢી એમાંજ લખેલી રીતે મેાલ્ડમા ભરીને આઇસમાં મુકવું. પછી ખાતી વેલા ઉલટાવીને આખું પુડીંગ કાઢવું.

આઇસ પુડીંગ.

સેાજી ખાંડ રતલ ૧, દેગીની દુધની સેાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, મેાટી નવી સુકી આંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તેાલા ૫, સેાજી બદામની બીજ તથા વેલાતી સેાજી કકરી મેાળી બીસ્કીટ દરેક તેાળા ૩, ઑરેંજનેા વેલાતી સુકેા મુરબ્બેા તથા સુંગ્રા અથવા મેાસંબીની છાલનેા સુકેા મુરબ્બેા દરેક તેાળા ૨॥ તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧.

બદામને છોલીને ખુંદવી. દરાખને પાંચ કોરડી કરીને અંગુરીના ફરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. મુરબ્બાના ઝીણા કટકા કાપવા. બીસ્કીટને ખુંદી બારીક ચાળણીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી પછી બે પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવું અને ઠંડો થાયને બીજું વાસણમાં બીસ્કીટનો આટો નાખી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ એમાં જરા જરા કરી બધો શીરો બરાબર મેળવી એક રસ કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ જમાવીને કાઢી તેમાંજ લખેલી રીતે મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મેલી ખાતી વેળા મોલ્ડમાંથી ઉલટાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું. બ્રૅંડી પસંદ નહી હોય તો થોડોજ નાખવો.

આઇસક્રીમ.

સારૂં તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦I, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે એક કકરો પાડીને ખાંડ મેળવી અને દુધ લગભગ પાડખુ બળેને ઉતારી ઠંડુ થાયને ઍસૅન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. આએ આઇસક્રીમ વૅજીટેરીઅન માટે છે.

આઇસક્રીમ ૨ જું.

દુધની તાજી કઠણ દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૨, લીંબુ ૩ નો ગાળેલો રસ, ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૧, સાફ ખાંડ શેર ૦II ને નવટાંક, વૅનીલા અથવા રાજબરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કઠણ જમાવીને પછી કાઢીને મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું. એ આઇસક્રીમ વૅજીટેરીઅન માટે છે.

આઇસક્રીમ અખરોટનું.

નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટળાંમાંથી કાઢી તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે પીતળની ખળમાં ઘણી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને તે પંદર તોળા લેવી અને સોજા તાજા એક શેર દુધને સોજી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં અખરોટ ભેળીને પછી માહે પંદર તોળા ખાંડ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને દસેક મીનીટ ફેરવ્યા પછી દુધની દરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને અંદર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ અનેનાસનું.

સારી જાતનાં મોટાં એક અનેનાસની આંખ બધી કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કરી તેમાં બે લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા અડધો રતલ સોજી ખાંડ ભેળી સોજી પથરની ખળમા છુંદીને સોજી કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી રસ ગાળી લેવો અને અનેનાસના મુરબ્બાના ૦। રતલ ઝીણા કટકાને માંહે ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવી માહેથી કાઢીને મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું ૨ જું.

ઉપર લખેલાં આઇસક્રીમમાં લખ્યા મુજબનાં આંખ કાઢેલાં અનેનાસનો દાંધીની ખમણીથી બધો ગર ખમણીને રસ સાથે તે એક રતલ લઇ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો રતલ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકવું. પછી સોજાં તાજાં એક શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી તેમાં દુધની સોજી તાજી ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ફેરવવું અને સેજ બંધાયને અનેનાસની મેળવણીને માંહે ભેળીને પછી કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ અંદુસનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને ઇડાં સાથની અથવા ઇડાં વગરની મેળવણી તેમાં લખેલી રીતે તૈયાર કરવી. પછી પાકીને બટાસ પકડેલાં નહી પણ તદન પાકીને ઘણાં નરમ થયલાં સોજાં મોટાં અને માટી પેસી નીકળે તેવાં અંદુસ લઇ તેને ભાંજીને બે કટકા કરી ચમચા વડે બધો ગર કાઢી લેવો અને તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટા આંધરાંના બોયાંને એક મોટાં કોડીનાં બોલની ઉપર મેલી તેમાં બધો ગ નાખી હાથ સાફ કરીને હથેલી વડે જોરથી ઘસીને બધું બરાબ છાંડી લઇ એ છાંડેલા ગરને તોળીને પોણો રતલ લેવો અને દુધની મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ અંદુસનો ગર તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ મેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ઘણું કડણ જમાવવું. એમાં રંગ નાખવો નહી એ આઇસક્રીમ ઘણું સરસ લાગે છે અને ઘણાં મોટાં ચાર અંદુસમાથી ઉપર મુજબનો છાંડેલો ગર પોણો રતલ નીકળે છે.

આઇસક્રીમ આ.મંદ.

દરીની સોજી ભરેલી ક્રીમ શેર ૦ાા, તાજું દુધ શેર ૧, ઘુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦ા, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ગોલાબ બપ મુજબ.

બદામને છોલીને સોજા પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક પીસવી. દુધને બાળીને બે પાશેર કરવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમમાં ખાંડ મેળીને ચુલે ધીમી આચે મુકી માહે રુપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પીગળે ઉતારીને અંદર દુધ તથા બદામને બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને શૅરી તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા મેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણ જમાવવું. દારુનો શોખ નહી હોય તો શૅરી ઓછો નાખવો.

આઈસક્રીમ કેરીનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજી મોટી પાકી પાયરીની ચાર કેરીનો રસ, ખુબ દોહવીને પતળી કીધેલી તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ.

કલઈવાળી તપેલીમાં દુધને બરાબર એક કકરો પાડયા પછી માહે ખાંડ ભેળીને બીજા ચાર પાંચ કકરા પાડયા પછી ઉતારીને ઠંડું થાયને માહે ખડાંની દાળ ભેળી કેરીનો રસ મેળવી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી બધું ગાળવું અને આઈસ-ક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ કૉફી.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।।, ધુંદેલી સેાજી કૉફી નવટાંક, તાજાં ૩ ખડાંની દાળ, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨ થી ૩ અથવા ઘણેા સેાજો ગેાલાબ ચમચી ૧.

દુધને ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહે કૉફી નાખી પાંચેક મીનીટ ચપટ ઢાંકી રાખ્યા પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને માહે ખાંડ પીગળાવવી અને તદ્દન ઠંડું થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળી કરીને માહે તે ભેળી ગેાલાબ અથવા ઍસૅન્સ મેળવીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવુ.

આઈસક્રીમ કૉફી ૨ જું.

દુધની સેાજી તાજી દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, ધુંરેલી ખાંડ તેાળા ૨૬, સ્ત્રાેંગ બનાવેલી દુધ વગરની કૉફી પાઈંટ ૧, ઍસૅન્સ વૅનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

બે પાશેર પાણીમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારી ગાળીને માહે કૉફી તથા ક્રીમ બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું ઍસૅન્સ નાખી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચમપીનનું.

ચમપીન બાટલી ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦।।, લીંબુ ૨ નેા ગાળેલેા રસ તથા છાલ.

ખાંડમાં લીંબુનેા રસ તથા છાલ નાખી ખુબ ચેાળીને છાલ કાઢી નાખીને માહે ચમપીન મેળવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચાનું.

દુધની દેરીની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ઉંચી સુકી ચા તેાળા ૨॥.

ચામાં બધું કકરા પડતું પાણી ચાનું એક કપ ભરીને નામી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળવું અને તદન ઠંડું થાયને માહે ખાંડ પીગળાવી ક્રીમ મેળવી ગમે તેા ટેસ્ટ માટે જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચૉકોલેટ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની દેરીની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ચૉકોલેટ તેાળા ૧૫, વૅનીલા તથા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ચૉકોલેટ પીગળે તેટલું તેમાં કકડતું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવીને બધા સામાન સાથે મેળીને ઝીણું આંધરાંની કલચ ભરેલી ચાળણીથી ગાળવું. પછી દુધને એક કકરેા પાડી ઠંડું થાયને ઉપલી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ત્રણથી ચાર ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચૉકોલેટ ૨ જું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ચૉકોલેટનેા ભુકેા રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૬.

ચૉકોલેટ પીગળે તેટલું થેાડું પાણી તેમાં રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને પીગળેને ઉતારવું. દુધને એક કકરેા પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને થેાડું થેાડું કરી બધું ચૉકોલેટમાં મેળવવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવી પતળાં કરીને મેળવણીમાં બરાબર ભેળી મરજી પડે તેા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા બે ત્રણ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ જામનું.

ઍપ્રીકોટ જામ રતલ ૦॥, દેશીની દુધની તાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, લીંબુ ૧.નેા ગાળેલેા રસ, નેાઇયેા લીકર ગ્લાસ ૧, કડવી બદામ ૬, છેાલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી.

બધેા સામાન ભેળી સેાજી પત્થરની ખલમા ઘુંટીને પછી સેાજી કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાડી લઇ આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. નેાઇયેા પસંદ નહી હેાય તેા ઓછેા લેવેા.

આઇસક્રીમ તજનું.

દેશીના દુધની સેાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી તથા તાજું દુધ હરેક શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, ઘણીજ બારીક છુંદેલા તજ તેાળેા ૦॥, તાજાં ઇડા ૨ ના દાળ, લીંબુ ૧ નેા ગાળેલેા રસ.

ઇડાની દાળને ખાવાના કાટા વડે ખુબ ઘુંટીને પતળી કરવી. પછી દુધ સાથે ખાંડ, તજ તથા દાળને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચ મેલી ઘુટયા કરવું અને એક ભાગ જેટલુ બળીને બે ભાગ જેટલું રેહે ને ઉતારી ઠંડુ થાય ને ક્રીમ તથા લીંબુનેા રસ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને કઠણુ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ તડબુજનું.

સારાં મેાટાં પાકા તદન લાલ ગરના તડબુજનેા વચમાંનેા બધેા નરમ લાલ ગર તથા બધેા રસ કાઢીને તે લઇ તેમા આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી મીઠું કરી ટેસ્ટ મુજબ ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાખી એકરસ કરવુ અને કલઇ ભરેલી સેાજી ચાળણીમાથી બધું છાંડી લઇ આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને કઠણુ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ પસ્તાંનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સેાજી ખાંડ શેર ૧, દેશીના દુધની સેાજી તાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ભાજેલાં સેાજાં પસ્તા

શેર ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ગમચા ૨, ગેલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, તદન તાજાં ઇંડાં ૬.

પૂસ્તાંને કકડતા પાણીમાં નાખી બે માનીટ પછી કાઢી છેાલીને સાફ પાના ઉપર ગેાલાબમાં ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં પીસવાં, સેજબી આખી કગરસ રાખવી નહી. દુધને સાફ તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકી એક કકરેા પડેને ખાંડ નાખી બીજા ચાર કકરા પાડી ઉતારીને તદન ઠંડું કરવું. પછી ઇડાને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હેાઉવી તદન પતળા કરીને દુધમાં મેળવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ પીસેલા પસ્તામા એ બધું દુધ જરા જરા કરીને મેળી ક્રીમ મેળવી છેલ્લે ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. ક્રીમ પસંદ નહી હેાય તેા તે લેવી નહી અને તેને ભાગનું પેાણેા શેર દુધ વધારે લેવું. ગમે તેા ઉપર મુજબની મેળવણી તેયાર કીધા પછી તેને સાંચામાં ભરવા આગમચ ઝીણા આંકારાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાથી બધું છાડી કાઢીને પછી જમાવવું. મરજી પડે તેા Briton's Vegetable Colour આવે છે તેનેા લીલેા રંગ ઉપલી મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તે ઘેરા લીલા રંગની થાય તેટલેા માહે ભેળવેા.

આઈસક્રીમ પીચ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧ા, સેાજી ખાંડ શેર ૧, દેશીની દુધની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, સેાજાં મેાટાં પાકાં અંદરથી લાલ નીકળે છે, તે જાતનાં પીચ દજન ૧.

દુધને સેાજી તપેલીમા ચુલે મદયમ બળતે મેલી અડધા શેર જેટલું બાળીને એક શેર કરી ઉતારીને મલાઇ બંધાય નહી માટે માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઠંડું થવા દેવું. પીચને છેાલી ઠળીયા કાઢી કેાડીનાં બેાલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર પૅશ કરી માહે ખાંડ મેલવીને અડધેા કલાક ઢાકી રાખવું. ત્યારે બાદ પીચમાં ક્રીમ તથા દુધ બરાબર મેલવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ બદામનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇને ઇડાં નાખીને મેલવણી તૈયાર કરવી અને સેાજી બદામની બીજ ચીર ૦। ને છોલી જરા સેાજા ગેાલબ સાથે સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી, સેજબી આખી કગરસ અંદર રાખ્વી નહી. પછી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં બરાબર ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. ગમે તો બદામને બદલે બદામનું એસેન્સ જરા બદામનો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સાત આઠ ટીપાં ભેળવું.

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

કેાઇ પણ જાતનું આઇસક્રીમ બનાવવું હેાય તેની મેળવણી તૈયાર કરવી અને આઇસક્રીમ બનાવવાનો સાધારણ જસતનો સાંચો આવે છે તેમાં ચારેક આગળ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરવી અને ત્રણ રતલ આઇસ માટે એક રતલ જાદા નીમકનો અડસટ્ટો રાખીને આઇસનો જાદો ભુકો અઠવા નાના કટકા કરી સાંચાને તબની વચમાં મુકી આઇસ તથા નીમક નાખી તબને જરા અધુરૂં ભરવું. પછી સાચાને જોરથી ફેરવી જરા વારે ઢાંકણુ કપડાંથી લુછીને પછી ઉંઘાડવું, જેથી માહે નીમકનું પાણી જશે નહી. તે પછી સાંચાની અંદર ફરતી આઇસક્રીમની પેાપડી બંધાયલી હેાય તેને મેાટી છરી વડે એાખવીને વચમાંની મેળવણીમાં ભેળી ઢાંકાને પાછો સાંચો ફેરવવેા. એ મુજબ અવાર નવાર ઉંઘાડીને કરવું. કારણ એમ નહી કીધાથી વચમાંનું બંધાતાં ઘણેા વખત લાગશે અને આઇસનો બીગાડ થશે. આઇસ પીગળીને તબની અંદર પાણી થયું હેાય તેા બુચ કાઢીને માહેલું પાણી કાઢી નાખી બીજું આઇસ તથા નીમક ભરી આઇસક્રીમ મજાઉનું ઘણું કઠણ જમાવવું. સાંચાની અંદર ચક્ર મુકેલા અને ઉપરનું હેન્ડલ ફેરવીને બનાવવાના વેલાતી સાંચા આવે છે અને તેને આઇસક્રીમ ફ્રીજર્સ કેહે છે. તેમાં આઇસક્રીમ બનાવવા માડયું હેાય તેા તેમાં પણ બંધાયલી પેાપડીને છરીથી એાખવવી અને જયારે અંદર આઇસક્રીમ અડધું બંધાય ત્યારે સાંચાની અંદર લાકડાનો પંખા જેવેા ભાગ રેહે છે તેને અંદરથી કાઢી લેવેા. કારણ માહે તે રેહવા દઇને

બનાવતાં આઇસક્રીમ જેમ કઠણ થતું જાય છે તેમ પછી ફેરવવાને મેહનત પડે છે. જો આઇસક્રીમમાં મુરબ્બો, ફ્રુટ અથવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ નાખવું હોય તો તે પેહેલેથીજ નાખવું નહી. કારણ તે હેઠે બેસી જાય છે. માટે આઇસક્રીમ અડધું બંધાય પછીજ તેને અંદર મેળવું, જેથી તે બધે સરખું મેળાયલું રેહશે. ઉપલી રીતે બંધાયલું આઇસક્રીમ તુર્ત ખવાય છે પણ છર્‌રીથી કપાય તેવું કઠણ પસંદ હોય અથવા બાહેર દુર મોકળવું હોય અથવા ઘણો વખત રાખવું હોય તો બંધાયલાં આઇસક્રીમને સાંચામાંથી કાઢીને મોલ્ડમાં કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર સફેદ કોરૂં કાગજ મુકીને પછી ઢાંકણુ ઢાકવું અને તબમાંથી પીગળેલું આઇસ તથા નીમક બધું કાઢી નાખીને ખાલી કરી બીજું નવું આઇસ તથા નીમકને હેઠે થોડું ભરી તેની વચમાં મોલ્ડને ગોઠવીને મુકીને પછી તેની ચોરદુપર તેમજ ઉપર સુધી પુરતાં આઇસના કટકા તથા નીમક ભરીને ઉપરના જરા અધુરા ભાગમાં નમદાનો કટકો દાબીને મુકવો. મોલ્ડમાં આઇસક્રીમ વળગી ગયાથી તે ઝટ નીકળી શકે નહી તો પછી મોલ્ડને સેજ ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્ત તજ કાઢી લેવું, માહે રાખવું નહી. તેમ કીધાથી આઇસક્રીમ તુર્ત નીકળી આવશે.

આઇસક્રીમ બર્ડસ કસ્ટર્ડ પાઉડરનું.

સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, કસ્ટડ પાઉડરનું ૧ આંઉંસનુ પૅકેટ ૧.

Alfred, Bird's Custard Powder નામનાં જુદી જુદી જાતના ઍસૅન્સ મેળેલાં અકેક આંઉસનુ પૅકેટ આવે છે. તેમાંનું એક પૅકેટ લઇ એક બોલમાં તે પાઉડર નાખવો અને દુધમાંથી એક પાશેર કાઢી. પાઉડરના ગાંગડા રેહ નહી તેમ તેમાં બરાબર મેળવવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં દુધને સોજી તપેલીમાં ચુલે મેલી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ મેળી બીજો એક કકરો આવેને ઉતારી પેલું પાઉડર મેળેલાં દુધમાં પાછો ચમચો ફેરવી હેઠે ઠરી ગયલા પાઉડરને પાછો બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ તેમાં મેળવું અને ચુલે મુકી ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને મરજી પડે તો રંગ આઇસક્રીમનો

ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. પાઉદર ॥ ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઓછો લાગે તો ગમે તો મેળવણી ઠંડી થયા પછી બીજું ગમે તે જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું પણ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ઘણું જલદ હોય છે માટે તેનાં થોડાંજ ટીપાં ભેળવાં. વધારે સોજું બનાવવું હોય તો ક્રીસ્ટેલાઇઝ્જ્ડ ફ્રુટ અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુ‌રબ્બાના અડધો રતલ ઝીણા કટકાને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માહે ભેળવા. એ પાઉદરની મેળવણીમાં ઇડાં મુદલ જોઇતાં નથી.

આઇસક્રીમ બીસ્કીટ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, દેરીની દુધની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, નેપલ્સ બીસ્કીટને છુંદીને ઘણોજ બારીક આટા જેવો કીધેલો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, સૅરીવાઇન ટેસ્ટ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહ્ગી પતળી કરી વાઇન જુદો રાખી બીસ્કીટના આટાના ગાંગડા નહી થાય તેમ તેમાં પેહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ અને પછી ક્રીમ, દાળ તથા ખાંડ બરાબર મેળવી એક રસ કરી જરા વાર ચુલે ઘુંટીને સેજ ઘાડુ જેવું થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડી અડધું બંધાયને ટેસ્ટ મુજબ થોડો. સૅરીવાઇન ભેળીને કઠણ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ મૅકેરૂન.

દુધની દેરીની સોજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદલી ખાંડ શેર ૦॥, બે ત્રણ દીવસના વાસી બદામનાં મૅકેરૂન તોળા ૫, સૅરીવાઇન દૅજર્ટસ્પુન ૫.

મૅકેરૂનને બારીક આટા જેવા છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ક્રીમમાં ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. વાઇન પસંદ નહી હોય તો ટેસ્ટ માટે જરાજ નાખવો.

આઈસક્રીમ મરેસશીનેા.

દુધની દેશીની સેાજી તાજી કડણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૧, મૅરેસશીનેા લીકર ગ્લાસ ૨ થી ૪.

બધેા સામાન બરાબર ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણુ જમાવવું. દારૂ પસંદ નહી હેાય તેા ટેસ્ટ લાગે તેટલેા થેાડેાજ નાખ્યેા.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી.

રાજબૅરી જૅલી અથવા જામ રતલ ૧, દેશીની દુધની કડણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સેાજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનેા છાપેલેા છે તે પ્રમાણે મુજબ.

દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળી રંગ થેાડેા મેળવી ઘેરા ગેાલાબી રંગનું કરીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણુ જમાવવું. બીજી કેાઇ પણ જાતની જૅલી અથવા જામનું એમજ રીતે બનશે.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી ૨ જું.

દેશીની દુધની સેાજી તાજી કડણુ ક્રીમ તથા તાજી આખી રાજબૅરી એ બેઉ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલું દરેક શેર ૧, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

દુધને એક કકરેા પાડી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા. રાજબૅરીને સાફ કરી મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં ખાંડ સાથે સારી કાની ભચડીને અડધેા કલાક રાખ્યાં બાદ મજબુત જાંજરાં ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધું બરાબર નીચવીને ગાળી લેવું જેમ કરતાં કપડામાં છેલ્લે ફક્ત બીયાંનેા ગેાળેા રેહશે તેને ફેંકી દેવેા. ત્યાર બાદ ક્રીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમી આંચે ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારી ઠંડી થાયને રાજબૅરીવાળી મેળવણીમાં એ તથા લીંબુનેા રસ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણુ જમાવવું.

આઈસક્રીમ રાજબૅરી સોદાનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબના સામાનની ઈંડાં સાથની મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીમાં રંગ તથા ઍસૅન્સ નાખવું નહી અને મેળવણી તદન ઠંડી થાયને પીવાનો રાજબૅરી સોદા આવે છે તે ઘણો સોજા માંનો એક બાટલી લઈ તે બધો મેળવણીમાં ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. એ આઈસક્રીમ સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

આઇસક્રીમ રીચ.

ભેળ વગરનું તદન તાજું સોજું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની તદન સોજી ખાંડ શેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના અથવા ચવચવના ચીનાઇ મુરબ્બાના નાના કટકા એ બેમાંનું ગમે તે એક ચીજ રતલ ૦।।, તદન તાજાં ઈંડાં ૫ થી ૬, સોજું વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાં કચરો હોય તે ચુંટીને બધો બરાબર કાઢવો, સેજબી અંદર રાખવો નહી. ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાબવીને પતળાં કરી હદી પાશેર દુધને જુદું કાઢી તેમાં બરાબર ભેળવીને જાંજરાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું. પછી બાકીનાં બધાં દુધને તદનજ કલઈ ભરેલા અને બરાબર સાફ કીધેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડે ત્યારે માંહે બધી ખાંડ ભેળવી. તે પછી બીજા બે કકરા પડે ત્યારે પેલી દુધ ઈંડાંવાળી મેળવણીને એક માણસે ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને માહે સેજબી ગાંગડા થવા દેવા નહી. પતળાં દુધપાક અથવા આએ ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેવું સેજ ઘાડું થાયને ઉતારીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુમચા યા કથરોટમાં મેલી ઉપર મલાઈ થાય નહી માટે અંદર મોટો ચમચો યા નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તદન ઠંડું થાયને બે ત્રણ ચમચી વૅનીલા ભેળીને ટેસ્ટ કરવું અને ઓછું લાગે તો ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું બીજું

વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આજ ચેાપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માંડવું અને અડધું બંધાય ત્યારે માહે ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના યા મુરબ્બાના કટકા બરાબર ભેળીને ઘણું કઠણ જમાવવું. રંગીન બનાવવું હેાય તેા મેળવણી પેરા લાલ રંગની થાય તેટલેા રંગ આઇસક્રીમને છે તે તૈયાર કીધેલી તદન ઠંડી મેળવણીમાં ભેળવેા. ગમે તેા વૅનીલાને બદલે તદન સેાજું રાજબેરી અથવા બીજું કેાઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ પુરતું નાખવું. પણ ઍસૅન્સ રેાઝ અથવા આમંદનું હેાય તેા તે ઘણું જલદ હેાવાથી બીજાં ઍસૅન્સની માફક નહી પણ થેાડાં ટીપાંજ નાખવાં. એ આઇસક્રીમ ઘણું સરસ થાય છે. ઉપર લખ્યું છે તેટલુંજ દુધ બાળીને ઘાડું કરવું, તેથી વધારે ઘાડું કરવું નહી. કારણ ઠંડું થતાં તે ઘણું ઘટ થાય છે. પણ વળી દુધ અથવા ખાંડ આપણ જાણી શકીએ નહી તેમ કદાચ ખામીવાળું હેાય છે તેા દુધ ફાટી જઇને પાણી છુટું પડે છે માટે કદાચ ન ધારેલું તેમ થવા માડે તેા તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડવી અને તેને બીગડેલું સમજીને કાઢી નાખવું નહી પણ ઍસૅન્સ ભેળીને એનું આઇસક્રીમ બનાવવા માડવું અને બંધાતાં દુધ પાણી ભેળાઇ જઇને કેાઇ જાણી પણ શકે નહી તેવું મજાહનું સેાજાં આઇસક્રીમ જેવુંજ એ થાય છે.

આઇસક્રીમ લીંબુનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૧ ની દાળ, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૩ ની છાલ.

લીંબુની છાલને ખાંડ સાથે ખુબ ચેાળીને છાલ કાઢી નાખવી. દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડેાહવીને પતળી કરવી. દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરેા પાડી માહે ખાંડ મેળવી બીજો કકરેા પડેને ઉતારી ઠંડું કરવું. પછી માહે બધેા સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. લીંબુની છાલથી જરા કડવું લાગશે માટે ગમે તેા છાલ લેવી નહી.

આઇસક્રીમ વૅનીલા.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥।, દુધની તાજી કઠણ દહીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ,

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહવીને પતળી કરવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી દાળ ભેળીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને ધીમે ધીમે અંગારે ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ને બાકીનો સામાન મેલવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ વૅનીલા ૨ જું.

દુધની સોજી તાજી દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ાા, વૅનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવીને પછી માહે ક્રીમ, ખાંડ તથા વૅનીલા મેળવી છેલ્લે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળી તુર્ત આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ સ્ટ્રૉબૅરી.

સોજી તાજી સ્ટ્રૉબૅરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, દુધની તાજી કઠણ દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

સ્ટ્રૉબૅરીનાં ડીચકાં કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ નરમ કપડાંથી લુછીને કોરડી કરી ચીનાઈ કોઠીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવીને પછી ક્રીમ તથા લીંબુનો રસ ભેળી કલઈ ભરેલી ઝીણાં બાંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર થોડાં ટીપાં રંગ મેળવીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ સ્ટ્રૉબૅરી ૨ જું.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો. પણ એમાં લીંબુનો રસ લેવો નહી અને રાજબૅરીને બદલે તેટલીજ પાકી સ્ટ્રૉબૅરી લઇને તેજ રીતે એનું આઇસક્રીમ બનાવવું.

આઇસક્રીમ સાધારણ.

સેાજુ' તાજું દુધ શેર ૨, સેાજી ખાંડ શેર ૦।।। થી ૧, તાજા' ઈંડાં ૫ થી ૬, વૅનીલા અથવા બીજુ કેાઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાંનેા કચરેા કાઢી સાફ કરવી અને દુધને કલાઇ ભરેલી તપેલીમા ચુલે બળતાં ઉપર ઢાંકણું મુકી માહે બરાબર કકરેા આવે ને ખાંડ મેળવી અને લગભગ અડધાંથી પેાણા શેર જેટલું દુધ બળીને જરા ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અંદર ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઠંડું કરવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાનાં કાંટાથી દેાહવી પતળાં કરી દુધમાં મેળીને જાંજરાં ધેાતાં કપડાંથી ભચડીને બધું ગાળીને જરા જરા કરી ટેસ્ટ પુરતું કેાઇ પણ ઍસૅન્સ માહે મેળવવું, પણ ગેાલાબનુ અથવા બદામનું હેાય તેા તે જલદ હેાવાથી તેનાં તેા થેાડાં ટીપાંજ મેળવાં. ગમે તેા બે ત્રણ જાતનું ભેગું ઍસૅન્સ નાખવું. રંગીન કરવુ હેાય તેા મેળવણી ગાળવાની આગમચ રંગ આઇસક્રીમનેા છે તે મેળીને પેરા રંગનું કરવું. ઈંડાં વગરનું આઇસક્રીમ કરવું હેાય તેા બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇને એજ રીતે પણ દુધ જરા વધારે બાળીને ઈંડાં નાખ્યા વગર મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસીંગ કૉફીની.

કેક ઉપર પાંથરવાની ખાંડની મીઠાઇ જેને આઇસીંગ કેહછે તે હેઠે ખાંડની છાપેલી છે તેજ રીતે બનાવવી. પણ એમાં ઍક્ષ્ટ્રૅક્ટ ઑવ કૉફી (કૉફીનેા અરક) એક ચમચી મેળવેા અને કેાઈ પણ કેકમાં કૉફીની આઇસીંગ લેવાની હેાય ત્યાં એ વાપરવી.

આઈસીંગ ખાંડની.

કેક ઉપર પાંથરવાની મીઠાઈ જેને આઈસીંગ કેહછે તેમાં કૅસ્ટર શુગર નામની મેાટા ચળકતા દાંણાની ઘણીજ સફેદ વેલાતી ખાંડ આવે છે તેને ઘણી બારીક દલાવીને તે લેવી અથવા પડાના આકારની, ગેાળ દડા જેવી અથવા અકેક ઇંચના ચેારસ કટકા એવી, ત્રણ આકારની ઘણી સેાજી સફેદ વેલાતી ખાંડ (લેાફ શુગર)

આવે છે તેને દલાવી મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળીને તે લેવી. એ બધીમાં કેસ્ટર શુગર ઘણી મોંઘી પડે છે પણ તેની આઇસીંગ ઘણી સારી થાય છે. પણ એ તેમજ (લોફ શુગર) પણ નહીજ હોય તો પછી સાધારણ સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શંકર્યાયા ખાંડ ઘણીજ બારીક દલાવીને તે રતલ ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, તાજાં ઈંડાં ૩ ની સફેદી, વૅનીલા તથા નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ઘણું જલદ હોવાથી તેનાં થોડાંજ ટીપાં.

સફેદીને ફફ ચઢાવ્યાથી તેની આઇસીંગને બંધાતાં વાર લાગે છે માટે અમથીજ થોડી સફેદી લઇ તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળતાં જવું અને માહે અવારનવાર લીંબુનો રસ નાખતાં રહી ઘટે તેટલીજ સફેદી નાખીને રોટલીના આટાના જેવો સફાઇદાર ગોળો કરી છેહલે ઉપર લખેલાં બધાં ઍસૅન્સમાંથી ગમે તે એક જાતનું આઇસીંગની મેળવણીમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલું મેળવું. પણ બદામનું યા ગોલાબનું હોય તો તેનાં થોડાં ટીપાંજ મેળવું. ઉપર લખ્યા કરતાં કદાચજ ઘટે તો બીજી સફેદી લેવી. આઇસીંગ રંગીન કરવી હોય તો રંગ આઇસક્રીમનો છે તે મેળવણીમાં જરા મેળવો. આઇસીંગ પાંથરવાને વખત હોય તો પછી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. પછી જે કેકની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી હોય તે ભુંજાયને ગરમ હોય તેટલાંજ તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ અમથી છરીથી કાપતાં ચુંથાઇ જાય છે માટે છરીના પાંનાંને ગરમ કરીને તેનેથી કાપી તેની ઉપર ૦। થી અડધી ઈંચ જાડું આઇસીંગનું પડ સફાઇથી પાંથરી હાથીદાંતની છરી હોય તો તેને પાણીથી ભીનવીને આઇસીંગની ઉપર તે ફેરવવી, તેથી ઘણી સફાઇ આવશે. પણ એવી છરી નહી હોય તો પાણીથી હાથ ભીનવીને ફેરવીને સફાઇ કરવી. એ કેકની ફરતી બોરડું પર આઇસીંગ લગાડવી હોય તો એજ આઇસીંગનું ઉપર મુજબ પણ વધારે પતળું પડ કરવું. પછી આઇસીંગને સુકવીને કઠણ કરવા માટે કેકને પાછું ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું. પણ તેમાં આઇસીંગનો રંગ જરાબી બદલાય નહી, સફેદજ રાખવી. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકયા વગર એમજ અમથું રાખ્યાથી બે ચાર દાહાડે આઇસીંગ કઠણ થાય છે. આઇસીંગની

ઉપર કાંઇ ઝીણી વેળ, નામ યા એવીજ બીજી કાંઈ તરેહ પાડવી હોય તો કપડાંનાં બનાવેલા તૈયાર પડા આવે છે ને હોય તો તે લેવા અને તે નહી હોય તો કામ ચલાવવા માટે જુતં વેળા જાડાં કાગજનો પડો કરી તેની હેઠે ઝીણું આંધરૂં રાખી ઉપર મુજબ પણ આંધરાંમાંથી નીકળીને બાહેર પડે તેટલી જરા પતળી આઇસીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને તે પડામાં ભરીને પછી પડાને જરા દાબી તેમાંની મેળવણી હેઠેથી બાહેર નીકળે તેની તરેહ પાડવી.

આઈસીંગ ચોકોલેટ.

ઉપર ખાંડની આઇસીંગ છે તેજ રીતે પણ તેમાં થોડો ચોકોલેટનો બારીક ભુકો નાખીને બનાવવી અને પ્લમકેક રીચમાં ફુલ પાદડાં એવું કાંઇ બનાવવું હોય તો તેમાં આએ આઇસીંગ ઉપ્યોગમાં લેવી.

આઇસીંગ પસતાંની.

સોજાં મોટાં ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપાં, મેળવણી જરા પોચી થાય તેટલી કઠણ કફ ચહાવેલી ઇંડાંની સફેદી, ઘણીજ સોજે ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાંને છોલી લેઇ નુછીને કોરડાં કરી સાફ પાનાં ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં પીસવાં. સેજથી કગરસ રેહ નહી. પછી એમાં ઘટે તેટલી સફેદી મેળવીને જરા પોચું જેવું કરી છાલકી તપેલીમાં નાખી ધંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી વવરૂં કરવું નહી પણ રોટલીનાં બાંધેલાં આટા જેવું થાય ને ઉતારીને મોટી રકાબીમાં કાઢી ઍસૅન્સ ભેળીને પછી મસળવું. ત્યાર બાદ પ્લમકેકની ઉપર પાદડાં વેળો કાંઇ બનાવવું હોય તેને બદામની તથા ચૅકોલેટની આઇસીંગ સાથે આછા ટેસ્ટથી એ મેળવણીનું સફાઇથી બનાવવું.

આઇસીંગ બદામની.

નવી બદામની મીઠી બીજ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કડવી બદામની બીજ ૮, વેનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧,

ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચા ૨, ઇંડાંની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી ભપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઇ નુંછીને કોરડી કરી ગોલાબનાં થોડાં ટીપાં નાખીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસી માહે ખાંડ ભેળી જગ જરા કરી ઇંડાની સફેદી નાખી રોટલીના આટા જેવું કઠણ કરવું અને કેક ભુંજાવા આવેને છરીને ગરમ કરી તે વડે કેકનો ઉપસેલો ભાગ સફાઇથી કાપી કાઢયા પછી લાકડાંની છરી વડે ઉપર એ આઇસીંગ પાથરીને કેકને પાછું ભુંજવા મુકી બરાબર તૈયાર થાયને બદામની આઇસીંગની ઉપર સફાઇથી ખાંડની આઇસીંગ પાંથરવી.

આઉદ.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦॥।, રંગુનનો હલવો ચોખાને ધોઇ કોરડા કરી બારીક દલીને તેનો ચાળેલો આટો રતલ ૦॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, પાકટ વચલાં કદનું નાળીયેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઈંટ ૦॥, ખોખરા કીધેલા એલચીના દાણા તોળો ૧.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી, આટાને ખાંડ સાથે બરાબર ભેળવો. નાળીયેરની અંદરનો લાલ ભાગ ખમણવો નહી પણ ઉપરથી બધું સફેદ ખમણીને તેમા અડધો શેર ઠંડું પાણી ભેળી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં બીજું એટલુંજ પાણી રેડી પાછું એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર સોજું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડે ને ઢાંકણું કાઢી ખાંડ સાથે ભેળેલા આટામાંથી એકેક મુઠી ભરીને એક માણસે કકડેલાં પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ શખ્યા વગર ચમચથી માહે મેળવી દેવું. એ રીતે બધો આટો પુરો થયાથી મેળવણી કઠણ થશે. તે પછી નમાં નાળીયેરનું અડધું દુધ મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા વખત થાયને ધીમાથી એક ભાગ જેટલું અંદર નાખી બે ભાગ જેટલું બાકી રહેવા દેવું. તે પછી થોડા વખત બાદ બાકીનું દુધ અને ત્યાર પછી એમજ બીજો એક,

ભાગ ઘી નાખવું અને જરા ઘટ થાયને ગોલાબ મેળવો. પણ એ સઘળો વખત હુંટ્યાજ કરવું અને પાછું ઘટ થાયને ઢાંકણુ ઢકી સીજવા સારૂં ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે આવરનવાર ઉખડી હેઠેનું ઉપર કરીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું. એ રીતે ઘણો વખત ઇગારપર બફાણું રેહતાં આદ ચડીને કઠણ થાય પછી બાકી રહેલું એક ભાગ ઘી નાખીને પછી તપેલીને પાછી ધીમે બળતે મુકી જરા વખત હુંડી આઉદનો મજાહનો ગોળો થાયને ઉતારી ઘી લગાડેલાં સોજા ખુમચાંની વચમાં કાઢી ચમચથી જરા પાંથરીને પછી આઉદને ચમચથી તળે ઉપર કરીને પછી આઉદની બધી ફરતી કીનારીને ચમચેજ ઉપર જરા વાળવી અને કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું જાડું યા પાતળું આઉદ થાપી ઉપર કાંસીયો ઘસી સફાઇદાર કરીને ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચીના દાણા ભભરાવી કાંસીયો ફેરવીને તેને અંદર દાબી લેવુ અને તદન ઠંડું થઇને આઉદ બંધાયને કાપ પાડીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ઉપરે લખેલા હીસાબ કરતાં બેવડા સામાનનું આઉદ બનાવવુ હેય તો ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડાં પાણીને કકડાવવું. પણ નાળાયેરનું દુધ કાઢવામાં પાણી જરા ઓછું લેવું. પણ જો બેવડા કરતાંબી વધારે સામાનનું આઉદ કરવું હોય તો પછી આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી ઓછું કકડાવવું, તેમજ દુધ કાઢવામાં પણ પાણી કમતીજ લેવું. પાંચ તોળા આટાનું આઉદ પણ બની શકે છે પણ તેમાંબી પાણી ઉપલે હીસાબેજ લેવું, વધારે નાખવું નહી.

ભેંસનું દુધ નાખીને આઉદ બનાવવું હોય તો ઉપર મુજબના અડધો રતલ આટામાં એક શેર મેદા ખાંડ મેળવી અને છોલીને નવટાંક બદામની બીજની સ્લાઇસ કાપી બાકીની નવટાંકને એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં બારીક ઘુંટીને અડધી પાઇંટ સોજા ગોલાબમાં મેળવી રાખ. અને ઉપર મુજબનાં એક નાળીયેરને ખમણી અડધો શેર સોજા ભેંસનાં દુધમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ છુછામાં બીજુ અડધો શેર દુધ નાખીને પાછું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઘી પણ ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લેવું. ત્યારબાદ દોઢ શેર પાણીને ઉપર મુજબ કકડાવી ઉપલીજ

રીતે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટો નાખી ઘી તથા દુધમાં કાઢેલું નાળીયેરનું દુધ અગ્યારનવાર તેમજ ભેળવું. પછી છેલ્લે ગોલાબમાં મળવેલી બદામ ભેળી ઉપર મુજબ બધા વખત ઘુંટયાજ કરવું. અને એજ રીતે સીજવા માટે હાંફી આઉદ તૈયાર થાયને ઉતારી નાના બે ચમચા વૅનીલા ઍસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખી તપેલી ઉતાર્યા પછી આઉદમાં બરાબર મેળવીને પછી એને પણ ઉપર લખેલાં આઉદની કાની થાપવું. એ આઉદ નાળીયેરનાં પાણીમાં કાઢેલા દુધનાં જેવુ ચીવટ થતું નથી. રંગુનનો હલવો ચોખાનો આટો નહીજ હશે તો પછી મીલનો તાજો સોજો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો પણ ચાલશે.

આઉદ ૨ જું.

આએ ચોપડીમા ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો એ બેમાંથી એક જાતનો આટો રતલ ૦॥, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥।, સોજું મીઠાઇનું ઘી પાશેર ૧॥, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।, તદન સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, જાદા છુંદેલા એલચીના દાણા તોળો ૦॥, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલીને જાદી છુંદવી અને એક ભાગની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખી ત્રણ વખત મળીને બધું ચાર શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને આટાને ચાળી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ઘી ભેળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનુ દુધ મેળવી સેંજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને આઉદ ઘટ થાય ને માટે છુંદેલી બદામ બરાબર ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને બધું ઘી છુટું પડી આઉદ કઠણ થાય ને ગોલાબ, ઍસેન્સ, એલચી તથા જાયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના અથવા કાંસાના

ખુમચાંની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે થોડું થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ જાડું પતળું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉિદ કૉર્નફ્લૉઅરનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ની, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ા, બદામની નવી બીજ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧ા, સોજું વચલાં કદનું નાળીયેર ૧ાા, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી જરા ગોલબ નાખીને ઘણી બારીક છુંદવી. નાળીયેરને ખમણી બે શેર ઠંડું પાણી લઇ તેના ત્રણ ભાગ કરી જુદું જુદું ત્રણ વખત ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી તેમાં ખાંડ પીગળાવા મેસનું દુધ ભેળીને કપડાંથી ગાળવું. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એ બધું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી બદામ ભેગી ધી નાખી કૉર્નફ્લૉઅર જલદી હેઠે કરી જાય છે માટે ચમચથી બરાબર મેળવાને વુર્ત ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ ગખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને તદન કઠણ નહી પણ ઘટ જેવું થાય ને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુમચામાં રેડી ઠરે ને ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉિદ ફીરંગીનું.

ઘઉંનો પહેલાં નંબરનો મીલનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ાા, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૩, મીઠાસ પુરતી ખાંડ.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી હલકે હાથે સાફ પાતા ઉપર પીસીને તેનું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળી ફરી પાછું પીસી તેમાં પાંચશેર ફુંકું પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી એને બીજાં વાસણમાં ગાળવું. પછી આટા તથા રવાને ચાળી કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં પાચુંવાણું દુધ થોડું થોડું બરાબર ભેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ચુલે

धीमे बळते मेली हाथ राख्या वगर घुंटया करी घट थायने मीठुं थाय तेटली माहे खांड मेळवीने चाखी जोवु अने घटे तो बीजी खांड भेळी बराबर मीठु करीने पछी पेलुं पेहलुं अमथुं काढेलुं दुध मेळवी कठण थाय त्यां सुधी घुंटवुं. ते पछी उतारीने एक साफ ख़ुमचानी वचमां काढी कांसीयानां तळीयांने जरा घी लगाडी ते वडे गमे तेटलुं जाडुं आकेद थापवु. अने ठंडुं थायने काप मुकीने कटका काढवा. गमे तो थोडी छोलेली बदामनी स्लाइस उपर नाखवी.

आकिद साधारण.

आम्मे वीवीधवांनीमां घोयला एटले भीना चोखानो आटो छापेलो छे तेवो आटो तथा सोजी खांड दरेक रतल ०॥, सोजुं मीठाइनुं घी रतल ०, तदन सोजां वचलां कदनां नाळीयेर २, घणो सोजो गोलाब पाशेर ०॥, सोजुं जायफळ अप मुजब.

नाळीयेरनो बधो सफेद भाग खमणवो हेठेनु सेजबी रतासवाळुं खमणवु नही. पछी पांच शेर पाणीने. गरम करी तेना त्रण भाग करी त्रणु वखत जुदुं जुदुं नाळीयेरमां भेळी दुध काढीने कपडांथी गाळवु. आटा तथा खांडने भेळी कलइ भरेली तपेलीमां नाखी तेमां जरा जरा करी बधुं दुध बराबर मेळवी सेजबी गांगडो राखवो नही. ते पछी माहे घी नाखी चुले मध्यम बळते मेली कलइवाळा चमचथी हाथ राख्या वगर घुंटया करी घी छुटुं पडेने गोलाब भेळीने बराबर घुंटया करी एम बळीने पाछुं घी छुटुं पडे त्यारे उतारवुं. पण एकदम बधुं घी छुटुं पडवा देवु नही. ने पछी एक सोजा खुमचाने सेज घी लगाडी तेनी वचमां आकेदनी मेळवणीनो ढगळो सरखो काढी कांसीयानां तळीयांने जरा घी लगाडी ते वडे आकदने पाणीथी एक इंच जेटलुं जाडुं थापी उपरथी बराबर सफाइ करीने पछी उपर पुरतुं जायफळ खमणवु अने तदन ठंडुं थायने डायमंड या चोरस कटका थाय तम काप मुकीने कटका उपाडी लेवा. गमे तो थोडी छोलेली बदामनी स्लाइसने आकदनी उपर भभरावी आळगो कांसीयो फेरवीने तेने माहे बेसाडवी. घरनो दळेलो उपर लख्या मुजबनो आटो नहीज बने तो पछी मीलनो पहेलाज नंबरनो तदन ताजो सोजो आटो लेवो.

આથેલી ધરભ.

પુગ્તું નીમક વળગેલા જે ધ્રગભ આવે છે તેને લોકો સુકી ધરભ કેહ, છે. પણ તે કાંઈ સુકી ગગભ હોતી નથી. તે તો આથેલી ધરભ કેહેવાય. એ ધરભ આથવાની રીત એમ છે કે ભીગની સોજી તાજી ધરભને પેહલે ધોવી અને સોજી તોપલી અઠવા કરંદીયાનાં તળાયાંમા જરા નીમક છાટીન પછી ધરભનાં પાટમાં પડે પડે પુગ્તુ નીમક નાખીને પછી તેની બધી ચોડને ટોપલી યા કરંદીયામાં બધી અકેકની અથો અથ મુકીને તેની ઉપર સોજું કેળનું પાદડું ઢાંકી તે પર કાંઇ હલકો વજન મેલીને આન્નીની ઉપર મુકી ત્રણ દીવસ સુધી પાણી ઝરવા દઇને પછી કાઢવી. પણ એ આથેલી ધરભને એમજ ઘણાં દીવસ રાખ્યાથી માહે ફુલ પડી આવે છે. માટે રાખવાની હોય યા અચાર સારૂં જોઇતી હોય તો ઉપર મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી ધરભને સોજી ધોઇ નેસ વળગેલી હોય તે બધી કાઢી નાખી પટને ઘુંગા પાડી ને બેઉને કપડાંથી લુછી કોરડુ કરીને ઘણી સેજ હળદમાં જરા મીઠું તેલ ભેળી ધરભની બધી બોરડુ પર ને જરા ચોપડીને તડકે સુકવવી. અથવા કરંદીયામાં ભરી તદન સુકી થાય ત્યા સુધી ચુલાની નજદીક તાંગી રાખવી.

આદાંની સુંઠ.

સોજું સાખા વગરનું પાકટ તાજું મેદા આદુ શેર ૧૦, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૭, મેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૬, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૪, સોજો બાવળનો ગુંદર શેર ૨, નવી બદામની બીજ શેર ૧॥, ખસખસ શેર ૦॥, નવી ચારોળી તથા ભાંજેલાં નવા પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, એલચી તોળા ૧૦, જાયફળ તોળા ૫, તાજા ઇડાં ૩.

ઘઉંનું દુધ તથા ગુંદરને જુદું જુદું ઘુંટી તારની ચાળણીથી ચાળવું. એલચીના દાણા કાઢી એ તથા જાયફળ બને બારીક ઘુંટવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધાંને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડું કરી બદામ પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. આદુને છરીથી ઓખવીને બધી છાલ બરાબર કાઢીને પછી પીતળની ખલમાં ઝીણું ઘુંટવું. પછી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ

બળતે મેલવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બધા મેવાને તેમાં જુદા જુદા તળી કાઢવો. ત્યારબાદ એક લણી મોઢી કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખી પાછું કકડાવીને તેમાં ગુંદરને લાલ તળાને એક કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુમચામાં ઘી સુધાંજ કાઢી લઇને કાંસીયાથી વાટવો અને બીજું ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને રીકું લાલ તળાને કથરોટમાંનાં ગુંદરમાં કાઢીને જરા ઘીમાં ખસખસને તળવી. તે પછી એક ઉંડા મોટા પેણામા જરા ઘી નાખવું અને આદુના દસ ભાગ કરી પેણામાં ઘી કકડેને તેમાં એક ભાગ આદુને ભભરાવીને નાખવુ અને તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ આદુ તળાઇને લાલ થવા આવેછે ત્યારે તેના ગાંગડા થઇ જાયછે તેથી તેમ થવા આવે કે આદુને પાણીની અંદર બધું પતળું પાંથરી નાખીને ફેરવ્યા વગર એમજ રેહવા દેવું અને હેઠેનું પડ તદન ઘેરૂં લાલ તળાય ને બેઉ હાથમાં એકેક તવાથો લઇ ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી એ તળાયલુ આદુ જે ઇડાંના પોળા જેવું લાગેછે તેને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાય ને કાઢી લઇ બાકી રહેલાં આદુના નવ ભાગને પણ એમજ રીતે તળાને પીતળની ખલમાં ખુંદવું. આદુ તળવામાં એકદમ બધું ઘી નાખવું નહી પણ જરા જરા નાખીનેજ તળવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી એને તથા ખાંડને એક મોટી તપેલીમા નાખી ઇડાંને સોળાં ધોઇ કોટલાં સુધાંજ એમાં ભચડી નાખીને મળવી માટે ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી મોટે બળતે ઉંધાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવી બધા મેલ બરાબર છુટો પડીને ફરતો પોપડો બંધાય ને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંખરાંની ચમચે બધો મેલ કાઢી નાખવો. તેટલાં પેલા મોટા પાટીયામાંથી ઘી જુદું કાઢી લઇ તેને ધોઇને સોજો કરી બાનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઉપર ઝોળીના કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને સેજ ટાઇટ ચાસવાળો શીરો થાયને પેલું બાકી રહેલું ઘી મળાને પછી તપેલું ઉતારી તેમાં તળેલું આદુ, ગુંદર, ઘઉંનુ દુધ તથા ખસખસ બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી કોલસાના ઇંગા ઉપર મેલી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરી હેઠે સુંઠ જરાબી લાગવા દેવી નહી અને સુઠ બરાબર ઘટ અને ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારી એલચી જાયફળ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી તળેલા મેવા મળવા. એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. કોઇક લોક આદુ અને સુંઠ

કર્યું તે પીછાણી શકતાં નથી અને આદુને બદલે સુંઠ લઇને ધાન બીગાડે છે માટે તેની સંભાળ રાખવી જોઇયે.

• આપડી કાંમ રાંઉ. (પોરટુગીસ પકવાંન.)

કોટળાં કાઢીને સમારેલી નાની કોળમી તથા મુડાં તરફનો ભાગ કાપી કાઢેલો સોજો જાદો લાલ શકરકંદ દરેક તોળેલું શેર ૦॥, સોજો રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૭, કાંદા રતલ ૦।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા સોજું નાળીયેર દરેક તોળા ૩, ચુંટેલી ખસખસ તથા ધાણા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણની ફુટી મોટી કળી ૮, લવંગ ૧૦, મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૪, નીમક; સોજું કડણ માખણ; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો એ બધુ ખપ મુજબ.

આમલીને નાના પાંચ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં કપમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળી ભચડીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવા. શકરકંદને ઉભા બે ફાડચાંમાં કાપી ધોઈ નરમ બાફીને છાલ કાઢી નાખવી અને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ બે કલાક ઠંડા પાણીમા બીનવી રાખ્યા પછી જરા પાણી સાથે સોજા પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસી શકરકંદને પણ એમજ પીસી બેઉને ભેળા માહે વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પાછું બેઉને સાથે પીસીને કાઢી લઈ એમાં ત્રણ ઇડાંની દાળ તથા ત્રણ તોળા માખણ મેળવી રોટલીના આટાની કાની મસળીને ગોળો કરવો. મરચાંનાં ડીચકાં તથા બીયા કાઢી નાખીને થોડા ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બીનવી રાખવુ. પછી આદુ લસણને છોલી એ બેઉની સાથે ધાણા ખસખસ, નાળીએર, હળદ તથા બીનવેલાં મરચાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું સમારેલી કોળમીને નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ૦।. રતલ માખણ કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી માહે કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી જરા તતરાવીને બધો પીસેલો મસાલો મેળવવો અને તે તળાવાનો સોહોડમ નીકળે ને પોણો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું અને

કોળમી ચરેને આમલીનું ડોકરું ભેગા કાંકણુ કાઢી નાખી બધું બળીને સુકુ થઇ ઘી પર આવેને ઉતરવુ. ત્યાર બાદ એ પકાવેલી કોળમી તથા તે માહેલુ બધુ કીનારી સુધી ભરાય તેટલી નાની તદનજ આખી એક અેનેમલની થાળીમાં પેહલે એ બધુ ભરી જોઇને પછી પાછુ ખાલી કરીને થાળીને ધોઈ લુછીને તદન કોરી કરીને તેની અંદર માખણનુ જરા જાડુ જેવુ પડ બધે સરખું ચોપડવું અને ચોખ્ખા સાથની શકરકંદની મેળવણનો એક જરા મોટો અને બીજો તેના કરતાં જરા નાનો થાય તેવા બે સફાઇદાર ગોળા કરી પેહલે તેમાંના મોટાને પુરતા ઘઉના આટામાં રોળી પાંટીયાંની ઉપર બરાબર સાટો નાખીને પેલી ઘી લગાડેલી થાળીમાં હેઠેથી તે કીનારી સુધી પથરાય તેટલી મોટી બધેથી સરખી ગોળ રોટલી વણીને થાળીમાં સફાઇથી મુકી બાજુ પર નીકળેલી બધી ફરતી કીનારીને છરી વડે સરખી કાપીને કાઢી નાખવી તે પછી તેની અંદર પકાવેલી કોળમી તેમાંનાં ઘી તથા મસાલા સુધાં ભરવી અને બાકી રેહલા પેલા જરા નાના ગોળાને પણ ઉપર મુકાય તેટલો મોટો સરખો ગોળ એજ રીતે વણવો અને થાળીમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારી પર ઇડાંની સફેદી બરાબર લગાડીને પછી તેની ઉપર એ પેસ્ટને ચપટ વળગાવીને મુકયા પછી છરી વડે બાહેર નીકળેલી કીનારીને સરખી કાપી કાઢવી અને બચી રહેલી એક ઇડાંની દાળ સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી માખણ મેળવીને મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે તે ઉપર બધે લગાડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનુ ફીકા લાલ રંગનું ભુંજવું અથવા આએ ચોપડીમાં પાછપ ૩ મરઘીનું છાપેલુ છે તેમા લખેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુંજવુ અને તૈયાર થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના દાંડા અથવા છરી વડે હેઠેથી અળગું કરીને પછી ઉલટાવીને આખુજ કાઢીને ગરમ ખાવુ. કોળમી પકાવવામાં ગમે તો માખણને બદલે એક પાશેર ઘી લેવુ. ગોવાનાં મરચાં નહી હોય તો બીજા સોજાં લાલ મરચાં લેવા. અેનેમલની થાળી નહીજ હોય તો પછી દીશ લેવુ.

આમટી. (હીંદુની વાંની.)

સોજી નવી ચણાની દાળ રતન ૦|, ઘી તથા કાંદા દરેક તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧||,

નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દળેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પા શેર ઠંડાં પાણી સાથે કોઠીનાં વાસણમાં ભીનવી રખવા પછી ચોળીને બધો રસ કાઢી લઈ ફુંછો ફેંકી દેવો આદુને છોલીને ખુંદવું કાંદાને છોલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડેને અંદર કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને માહે આદુ મેળવી ફેરવ્યા કરી કાંદા શીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી તપેલી ઉઘાડી રાખવી, તેથી જરા વારે કાંદા ઘીમાં કકરા થશે. તે પછી તેને ચમચથી ભાંજી ભુકો કરીને અંદર ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરી, નીમક તથા ચણાનો આટો બરાબર મેળવું, ત્યાર બાદ ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમા આંચે ઢાંકીને મેલવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાય તો બીજું અંદર એક પાશેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પેલી કાંદા વાળી તપેલીમાં પેહલે દાળમાંનું પાણી રેડી બધું બરાબર મેળવીને પછી દાળ ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું. પણ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાય છે માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઘંગારે રાખી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને દાળ જરા રસ સાથની ઢીલી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારીને એમજ રોટલી સાથે ખાવી, પણ ચાવલ સાથે ખાવી હોય તો કડછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આમટી મજાહની લાગે છે.

આમંદ કેક.

ખુદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો દરેક રતલ ૦॥, સોજું કાચું માખણ તોળા ૫, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાવવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ખુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખવાના કાંટાથી ઘોળવી અને સફેદીને કાળુ કફ મઠાવવો. પછી બધો સામાન

ભેળા તેમાં છેલ્લે જરા જરા કરી બધી સફેદી મેળવવી અને કેક બનાવવાનો દાબડો એ મેળવણીથી થોડો અધુરો ભરાય તેટલો લઇ તેમાં માખણ લગાડીને માહે મેળવણી ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં મજાહનું જુંજવું.

આમંદ કેક ૨ જું.

દળેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, નવી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૨૫, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, મીઠો વાઇન અથવા બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૧૨. લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા જરા વાઇન અથવા બ્રેંડી નાખતાં જઇ બારીક છુંદવી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરવો. રતલ માખણને ઘુંટીને નરમ કરવું. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને પતળી કરવી. પછી પેહલે આટા સાથે બદામ મેળવી તેમાં એકેક પછી બધી ચીજ ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણી સમાટાં જરા અધુરૂં રેહ તેટલાં એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુંજવું અથવા લંગડી કે વાઢીમાં ભરીને મજાહનું લાલ જુંજવું. એ કેક ઘણું સારૂં લાગે છે.

આમંદ કેક ૩ જું.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજી નવી બદામની બીજ; ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

બદામને છોલીને પીતલની ખલમાં જરા જરા ગોલાબ નાખીને બારીક છુંદવી. પછી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો રવો ભેળા સફેદીમાંથી ચોથા ભાગ જેટલી અંદર

નાખી પંદરેક મીનીટ ઘુંટીયા પછી બદામ તથા બાકીની બધી સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણીથી પોણા ભરાય તેટલા એક પત્રાંના ગેાળ દાબડાને પુરતું બીજું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તે જરા અધુરી ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ કેક સારૂં લાગે છે.

આમંદ ચીજ કેક.

સેાજી બદામની બીજ; બારીક ખુંદેલી ખાંડ તથા સેાજું કણુ માખણ દરેક રતલ ૦।, સેાજું દુધ શેર ૦।।, કડવી બદામ ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંબુ ૨ નેા ગાળેલેા રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનેા છાપેલેાછે તે ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને બારીક ખુંદવી. દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી બરાબર એક કકરેા પડે ને તેમાં દેાઢેક ચમચી જેટલેા લીંબુનેા રસ મેળવેા અને દુધ ફાટીને બધું પાણી છુટું પડેને કપડાંમાં પેાતળું બાંધી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી હેાળવી પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવેા અને બધા સામાન સાથે ભેળી એકરસ કરી છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પણ એ બધું તૈયાર કરવા આગમચ પફપેસ્ટ ચીજ કેકનેા બનાવી માખણ લગાડેલાં કેાડીયામાં મુકી ફીનારી સરખી• કાપીને તૈયાર રાખી તેમાં આએ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજીને બીજી બારીક દલેલી ખાંડ ચાળણીથી ઉપર છાંટવી. એ કેક ઘણાં સારાં થાય છે. મરજી પડે તેા પફપેસ્ટની ઉપર તળીયામાં જરા રાજબૅરી જામ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદે ડાયમંડ.

સેાજી બદામની બીજ શેર ૦।।, દલેલી અથવા ખુંદીને મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ તથા કઠણ ફફ ચઢાવેલી ઇંડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને ઘણીજ બારીક ખુંદવી. પછી એમાં અડધા શેર ખાંડ ભેળી ફફ ચઢાવેલી સફેદી જાતી જાતી નાખીને

રોટલીના બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરવું અને પાટીયાંની ઉપર થોડી ખાંડ છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલો ગોળો મેલી સફાઈથી દોઢીયાંના જેટલું પતળું વેળણથી વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રા વડે ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવા અને ઠંડા થાયને ખાંડનો ઘાડો શીરો કરી ડાયમંડ ઉપરે ચોપડીને પછી બારીક ખાંડ ચાળણીથી ઉપર છાંટીને સુકાવા માટે પાછા ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવા.

આમંદ ડ્રૉપ્સ.

દળેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજી બદામની બીજ તથા મીલના પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, છોલેલી બીજી બદામનાં થોડાં ફાડચાં.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી બતાસા જેટલી મુકીને તે એકેકની ઉપર બદામનું એકેક ફાડચું વળગાવી બદામી રંગના ડ્રૉપ્સ ભુંજવા. એ ડ્રૉપ્સ ઘણા સારા થાય છે.

આમંદ પુડીંગ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા, દેશીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, કડવી બદામ ૧૨, તાજા ઇડાં ૮, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા પફપેસ્ટ ટાર્ટનો એ સઘળું ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી સોજા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટરમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી, અથવા ખલમાં છુંદવી અને એમાં બધો સામાન સારી કાની બરાબર ભેળીને એકરસ કરવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં દીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી પાંથરીને તે કીનારી સુધી મુકી કીનારીને સરખી કાપીને પછી કીનારી સુધી એમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો નાનાં નાનાં કપમાં બીજું માખણ ચોપડીને પફપેસ્ટ વગર એમજ એમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરીને જુદાં જુદાં નાનાં પુડીંગ બનાવવાં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. ગમે તો પફપેસ્ટની ઉપર રાજબેરી

જામનું આડધી ઇંચ જેટલું જાડું પડ પાથરીને પછી તેવી ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ર જું.

સોજી બદામની બીજ; તાજો મોલો માવો તથા ફુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું માખણુ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૧૨, ફુંદેલી એળચી તોળો ૦॥।, બોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તથા ફુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ક્રસ્ટનો સામાન—ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો તથા સોજું કઠણ માખણુ દરેક રતલ ૦॥, ફુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦।, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, ફુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

ક્રસ્ટનો સામાન બધો બગાબર મેળવવો અને ઉપર પુડીંગની મેળવણીનો સામાન લખેલો છે તે ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રહે તેટલાં એક દીશને પુરતું માખણુ લગાડી દીશની કીનારી જેટલો પોહોળો અને આડધી ઇંચ જાદો ક્રસ્ટ વણી સરખો કાપીને સફાઇથી દીશની કીનારી પર મુકી તેની ઉપર કાંઇ નકશી પાડવી અને તેમ નહી આવડે તો ચમચાના ડાંડાનો ઉલતી બોરદનો છેડો ક્રસ્ટની ઉપર જરા છેટે છેટે દાબવો તેથી પણુ નકશી પડશે. તે પછી અંદર ભરવાની મેળવણીના સામાનની ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાહવી તેમાં ખાંડ સારી કાની મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કક ચડાવી તે મેળવવી અને એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસે છે માટે બે આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠીમાં યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ઉપર બીજી બારીક દલેળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક નાનો ચમચો બ્રૅડી માહે ભેળવો. એ પુડીંગ સગડી ઉપર ભુંજવું હોય તો તે જલદી ભુંજાઇને હેઠેથી ડાજી જાય છે માટે હેઠે ઘણાજ થોડા ઇંગાર રાખવા. ગમે તો બે શેર ભેળ વગરનાં સોજાં દુધને બરાબર બે ફકરા પાડીને ચુલા ઉપરજ રાખી માહે સરકો નાના બે ચમચાં અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ એક ચમચો મેળવવો

અને દુધ બરાબર કાઢીને પાણી છુટું પડે ને ઉતારી કપડામાં પોતળું બાધીને ટાંગવું અને બધું પાણી નીકળી જાય ને માવાને બદલે એ એક શેર તોળીને પુડીંગમાં નાખવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં લાગે છે. મરજી પડે તો દીશની હેઠે રાજબૅરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૩ જું.

સોજી બદામની બીજ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, સુકા પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૭ા, સોજું કડણ માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ ૧, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૦ લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખણને પીગળાવીને નરમ કરવું. બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. દુધમા ક્રમબ્સ ભીંજવવું. પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરાય તેટલાં એક પાઈ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લાલ ભુજવું. વધારે સારૂં પુડીંગ કરવું હોય તો ત્રણ ઇંડાં વધારે લેવાં તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ બે ચમચી નાખવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે મરજી પડે તો દીશની અંદર રાજબૅરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૪ થું.

તાજો મોળો માવો શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું કડણ માખણ રતલ ૦ા, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, પોખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ જોગ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી આટો તથા

રવો ભેળી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર ભેળવો અને એ મેળવણી ભરાંતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં એક ડીશ અથવા લગડીને માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. બેકીંગ પાઉડર નહી હોય તો સોડાબાઈકાર્બ ઉઠી વાલ એટલે બે આંની ભાર તોળીને તેનો અડધો ભાગ લઈ એક ચમચી સોજા ગોલાબ અથવા દુધમાં ભેળીને મેળવણીમાં મેળવી તુર્ત ભુંજવા મુકવું. એ પુડીંગ સારૂં થાય છે. ગમે તો ડીશ યા લંગડીની અંદર રાજબેરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી મુકવી.

આમંદ પુડીંગ ૫ મું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧।।, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, રાજબેરી; સ્ટ્રોબેરી અથવા એપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઇ પણ એક જાતની જામ રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો ડૅજર્ટસ્પુન એટલે નાનો ચમચો ૧, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ ખુંદવી. પછી દુધને બાળી તેનો માવો કરી તેમાં બદામ ભેળી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઇંડાંની દાળ નાખી તેમાં માખણ, ખાંડ તથા આટો બરાબર મેળવીને પછી માવા સાથની બદામ ભેળી જામ નાખીને લાકડાંનાં ચમચાથી બધું ખુબ તરેહ ઘુંટી એકરસ કરી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફક ચઢાવીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ ડીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણનું જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. પછી ઠંડું થાય ને ઉલટાવીને આખુંજ પુડીંગ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગે છે.

આમંદ મીલ્ક.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૨॥, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, સોજો ગોલાબ અથવા/ઑરેંજ ફ્લાવર વોટર નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ૧.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી સોજી પીતળની ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદવી. કકડાવી ઠંડુ પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી એક બાટલી એટલે પાંસેરાથી ભરેલું એક શેર લઇ થોડું થોડું કરી બદામમાં બધું બરાબર મેળવીને પછી ગોલાબ યા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ભેળા આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું. એમા ગોલાબનું ઍર્સેન્સ બે ત્રણ ટીપાં નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

આમંદ રોકસ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧॥, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦॥।, ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તોલા ૨૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી.

બદામને છોલીને એની તથા મુરબ્બાની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. પછી એ બધું સાથે સારીકાની મેળવી એના ગોળા થાય તેવું કડણ થયું નહી હોય તો ઘટે તેટલી બીજી સફેદી ભેળીને નાનાં સપારીના જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી વેફર પેપર ઉપર બબે ઇંચને છેટે મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકા લાલ ભુંજવા. ઑરેંજનો મુરબ્બો નહી હોય તો આજે વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકો બનાવીને તે લેવો.

આમંદ સ્પંજ કેક.

સોજી બદામની બીજ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૧૨, આખાં બાર ઇડાંનાં વજન જેટલી બારીક છુંદેલી ખાંડ, આંખા પાંચ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલોજ બારીક રવો, લીંબુ ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રંડી નાનો ચમચો ૧, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કહણુ કક ચડાવી બેઉને ભેળીને માહે જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી એજ રીતે પેહલે ગયા અને પછી આટો ભેળા સારી કાની છુંટી બાકીના બધા સામાન મેળવી એ મેળવણીથી બે ઇંચ અધુરૂં રેહ તેટલાં મોલ્ડ અથવા પત્રાંના ગોળ દાબડાને અથવા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ કેક ઘણું સારૂં લાગે છે.

આલબ્લૅસ.

સોજું કરબે કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨ ના કટકા અથવા મજાહની કુમળી કરબે ઇડાંની મરઘી ૧ ના સમારેલા કટકા, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ०॥, સોજા પટેટા; શકરકંદ; સુરણ; રતાળુ કંદ; દોધી; પાપડીના દાંણા; ગ્રીન પીસના દાંણા; ડબલબીને કડવાબીન ઝીણાં પાકાં ટામેટાં; કુમળાં વેંગણાં તથા બીયાં વગરનાં તુરીયાં એ સઘલી તરકારીમાંની છોલવા જેવી તરકારીને છોલીને કાપેલા નાના કટકા દરેક ચીજ નવટાક, નીમક તોલો ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૪; થોડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૨૦ એ પાંચે ચીજને ધોઇને બારીક કાપેલું, છોલીને છુંદેલાં આદુ લસણનો રસ નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

હળદ, મરી, કોથમીર, મરચાં, સૅલરી, પાર્સ્લી, ફુદનો તથા નીમકને આદુ લસણનાં રસમાં મેળવીને ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકાને ધોઇને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી મસાલો માહે નાખી બરાબર સંડોવીને ઉપર નેટનું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. એક શેર કાંદાને છોલીને નાના કટકા કાપી બધી તરકારીને ધોઇને તેમાં નાખવા અને બાકીના અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કકરા તળવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી આથ્યાને બે કલાક થાય ને ચપટ ઢાંકણના ત્રાંબાના કલઈ કીધેલા દાબડા આવે છે તેમાં એક પડ તરકારીનું તથા બીજું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું એમ આવાર નવાર એકેકની ઉપર મુકીને પેલા તળેલા કાંદાને ઘી સાથેજ ઉપરથી દાબડામાં નાખી

ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ધુંગારે મુકવું, પણ ડાંજે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી બે કલાક થાયને ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી પાછું ઢાંકીને એક કલાક ધુંગારે રાખી ગોસ્ત અથવા મરઘી નરમ થયું હોય તો ઉતારવું. પણ કાચુંજ હોય તો ચરે ત્યાં સુધી ધુંગારે રાખવું. ખાટું મીઠું પસંદ હોય તો તૈયાર થયા પછી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ તથા જરા ખાંડ ભેળવી.

ઇટૅલ્યન પીરેમીડ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે મુજબ માખણનો એક ઇંચ જાડો પફ પેસ્ટ બનાવવો. પણ તે અકેકની ઉપર મુકીને પડા રોકો આકાર કરવા માટે એ પફ પેસ્ટનાં ચઢ ઉતર એટલે છેક હેઠેનો મોટો અને મથાળાંનો છેક નાનો થાય તેમ અને દરેકની ફરતી કીનારી એક ઇચ જેટલી ખાલી રહે તે મુજબ બધાં સરખા ગોળ કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર માખણ લગાડેલુ કાગજ મેલીને તેની ઉપર એ કટકાને છુટા છુટા મુકી બરાબર ભુંજવા. પછી એક રકાબીમાં અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને પછી એ બધાની આસપાસની પેલી એક ઇંચની ખાલી કીનારીની ઉપર કોઈ પણ જાટની જૅલી, જામ, મારમૅલેડ અથવા ઘણો બારીક કાપેલો મુરબ્બો સફાઈથી સરખો મુકવો.

ઈંડાં આખી દાળનાં.

આખી દાળનાં જેટલાં ઇડા બનાવવા હોય તે ભાંજેલાં ઇંડાં અકેકની પાશે પાશે સમાય તેટલું તદન કોરડું કલઈ ભરેલું ઉંડું ત્રાંબાનું ઢાંકણ યા પેણો લેવો અને સાધારણ ઇડાં બનાવવા માટે અકેક ઈંડાં સારૂં કઠણ ઘી બરાબર ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચીને હીસાબે લેવુ અને એ ઢાકણ યા પેણામાં નાખી મધ્યમ બળતે મુકવું. મોટે બળતે ઘી ઉડી જાય છે. ઘીને ચુલે મુકયા પછી તુર્તજ એક મોટી રકાબીમાં ઇડાંની દાળ ફુટે નહી તેમ સંભાળથી બધાં ઇડાંને ભાંજીને તૈયાર રાખવાં. પછી ઘી ઘણું કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની સંભાળ રાખી ભાંજેલાં ઇડાંને અંદર રેડી દરેકની ઉપર અકેક ચમટી નીમક ભભરાવવું અને નરમ દાળનાં ઈંડાં જોઇયે તો સફેદીને એમજ

કકરી થવા દેવી, પણ દાળ કકણુ કરવી હોય તો ચમચા વડે કાંકણુમાંનું ઘી દાળની ઉપર છાંટયા કરવું અને સફેદી કકરી થાય ને ઉતારી માહે બધું ઘી પચે પછી તવાથાથી ઈડાં ઉપાડીને કાઢવા. વધારે મજાહનાં ઉપસીને ખીલેલાં આખી દાળના ઈડાં કરવા હોય તો જેટલાં ઈડાં હોય તે મુજબ નાની મોટી અને એક છડું બનાવવા માટે તો તદન નાનીજ કઢાઈ લેવી અને તેમાં ઘણું પુરતું ઘી નાખી ચુલે ઉપર મુજબ મુકવું અને ઘી ઘણુંજ કકડીને આખી કઢાઇમાથી ઘણો પુરતો ધુમાડો ઉડે ત્યારે ઉપર મુજબ ભાંજીને તૈયાર રાખેલાં ઈડાં માહે જરા ઉંચે હાથે રેડવાં. એ ઈડાં ઘણાં ખીલે છે અને મજાહનાં કકરાં થાય છે. ઈડાંનું પડ ફેરવીને ઉથલાવેલા ઈડા કરવાં હોય તો આખી દાળના ઈડાંની સફેદી કકરી લાલ થાય ત્યારે મોટા તવાથા વડે ઉપાડીને સંભાળથી ફેરવવા અને બીજું પડ એવુંજ થાય ને ઉતારી ઘી પસંદ હોય તો અંદર પચે પછી કાઢવાં

ઈડાં કારેલાં પર.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલામાં છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ કારેલાં ખપ જોગાં પકાવવાં અથવા આએ ચોપડીમા કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તે રીતે કારેલાં પકાવવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ઈડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઈડાં એ પકાવેલાં કારેલાં પર બનાવવાં.

ઈડાં કુટા પર.

પાઠીયો કુટો, અંબાર તથા લેવટીનો તતરેલો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે પણ બધા ઘીમાંજ ખપ જોગો તાજો અથવા સુકો કુટો તતરાવેલો પકાવવો અને ઈડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળના અથવા ચારવેલાં ઈડાં બનાવવાં.

ઈડાં કોથમીર પર.

કાંદા શેર ૦।।, ઘી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું લીલુ મરચું ૧, છુંદેલું આદુ લસણુ દરેક તોલો ૦।, ઈડાં ૨.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કઢાઇમાં ઘીમાં શેકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી કોથમીર મરચું તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેર પાણી મેળી ઢાંકીને ઇંગારે સીજવીને પાંથરી ઇંડા તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇંડાં બનાવવાં.

ઇંડાં કોળમી પર.

સમારેલી ૦ા રતલ કોળમીને માછલી બારીમાં લખ્યા મુજબ ધોઇને ઘણીજ બારીક કાપીને તેજ પ્રમાણે પણ તદન તતરેલી ઘી પર પકાવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો અથવા વેલાતી સોરી મેળવો અને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇંડા બનાવવા.

ઇંડાં કૉલીફ્લાવર, કૅબેજ અથવા નોલકોલ પર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કેબેજ; કોલીફ્લાવર અથવા કુમળા નોલકોલને છોલીને ખમણેલા એમ ત્રણમાંથી જે હોય તે એક ચીજ રતલ ૦ા, કાંદા રતલ ૦ા, ઘી તોળા ૫, છુંદેલું આદુ લસણ તોળો ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખમણેલા અડધા નાળીયેરનું દુધ પાશેર ૧, ઇંડાં ૩.

કાદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. પછી કલઇવાળી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં કાપેલી તરકારી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીજી થાયને કાદા મેળી એમજ ફેરવ્યા કરી બધું ઘેરા બદામી રંગનું થાય કે આદુ લસણ માહે વધારી નીમક તથા દુધ મેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવુ અને ઘી છુટું પડવા માડે ને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાનાં છાપેલાં છે તે રીતે એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇંડા બનાવવાં, ગમેતો પેહલે કાદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વધારી માહેથી કાઢી લઇને પછી તરકારી તળીને કાંદા તથા ઉપર મુજબનુ બીજું બધું મેળીને પકાવવુ. મસાલાનું કરવુ હોય તો દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી

તથા ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાંદડાં તથા ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઈ બારીક કાપીને નાળીયેરનાં દુધ સાથે એ પણ નાખવું.

ઇડાં કંટોલા પર.

તદન કુમળા નહી તેમજ તદન બીયાવાળાં પણ નહી તેવાં વચલાં સોજાં કંટોલાં; ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળા ૩, ઈંડાં ૪.

કંટોલાને ધોઈ લુછી તદન કોરડાં કરી પટેટાનાં વેફર જેવાં બારીક કાપી નીમકમાં ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બરાબર નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં ઘી, કાંદા તથા કાપેલાં કંટોલા નાખી ધીમે બળતે મેલી આવાર નવાર ચમચો ફેરવી કંટોલાં સેજબી કકરાં નહી પણ પોચાં રહે તેમ તળવાં, તેમજ એમાં સેજ પણ પાણી લાગવા દેવુ નહી, તેથી કડવાં લાગશે. પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈંડાં બનાવવાં. મસાલાનાં કંટોલાં કરવાં હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંનું છે તેમાં મસાલાનું છાપેલું છે તે મુજબ મસાલાનાં પકાવવાં.

ઇડાં કાદાં પર.

કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાક, ઈંડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ભરેલી ૧.

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી માહે નીમક તથા બે ચમચી પાણી ભેળીને ઈંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ખીમા પર.

આજ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમથો સોજો ખીમો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને ઈંડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈંડાં બનાવવાં. કકરો ખીમો પસંદ હોય તો કઢાઈમાં બીજું થોડું ઘી કકડાવીને

તેમાં રાંધેલા ખીમો નાખી જરા કકરો તળીને પછી તેની ઉપર ઇડા બનાવવાં.

ઇડાં ગલકા પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગલકામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ ના ગલકા લેવા અને ઇડા તુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ એ ગલકાને પકાવીને ઇડાં બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગ્રીનપીજપર.

ઇડાં ફ્રેંચબીન્સપર છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે પણ ફ્રેંચબીન્સને બદલે કુમળા ગ્રીનપીજના ૦। રતલ દાણાને પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવા

ઇડાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના રેસા પર.

રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ઝીણો રેસો કુટી ઘીમા કકરો બદામી રંગનો તળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ હોય તો રેસો તળાતા આવેને ટેસ્ટ મુજબ કોથમીરનાં પાદડાં, મરચાં તથા ફુદનો બારીક કાપીને આગમચથી તૈયાર રાખીને તે એમા ભેળી છેલ્લે વેલાતી સાસ અથવા સરકો અને મીઠાસ પસંદ હોય તો જરા ખાંડ નાખીને ઉપલી રીતે એની પર ઇડા બનાવવાં.

ઇડાં ચણાની દાળ પર.

પાંચ તોળા સોજી ચણાની દાળને સુંઠી સોજી ધોવી અને અટવઈ જાય નહી તેટલું થોડું પાણી તથા જરા નીમક નાખીને સુકી વઘાર પકાવી ત્રણ તોળા ઘીને બરાબર કકડાવીને માહે તે નાખવું અને મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ બધો મસાલો જરા નાખીને દાળ પકાવવી. પછી ઇડા તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચોધારી પર.

ઇડાં ફ્રેંચબીન્સ પર છે તેજ મુજબ પણ ફ્રેંચબીન્સને બદલે કુમળી ચોધારી પકાવીને એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચોળીની સીંગ પર.

ઘણીજ કુમળી ચોળીની સીંગને ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપી ઈંડાં ફ્રેંચબીન્સ પર છે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવીને તેજ રીતે એની પર ઈંડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચારવેલાં.

સોજુ કઠણુ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી લઈ તેને ત્રાંબાની રકાબી અથવા નાના કાંસીયામાં નાખી તેમાં એક ઈંડું ભાંજી એક ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાટા અથવા ચમચાથી સારીકાની દોહવી ધીમી આંચે ચુલે ચારવ્યા કરવુ અને જેટલું પોચું કઠણુ કરવુ હોય તેવું થાય ને ઉતારવુ. એમાં કકડાવેલું નહી પણ કાચુંજ ઘી લેવું. આએ રીતે કાચાં ઘીમાં બનાવેલાં ઈડામાં ઘી સોજુ કે રાસી છે તે તુર્તે પરખાય છે. ઈંડું દોહવતી વેળા માહે એક ચમચી ઠંડું પાણી મેળવ્યાથી ઈંડું ખીલે છે. મરજી પડે તો પાણીને બદલે બે ત્રણ ચમચી ઠંડું દુધ નાખીને બનાવવુ. મીઠાસ પસંદ હોય તો ૦। ચમચી ખાંડ નાખવી. બીજી રીતે ઈંડું બનાવવું હોય તો એક ઈંડું ભાંજી તેમા એક ચમટી નીમક નાખી ઉપર મુજબ પણ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તૈયાર રાખવું અને ઉપર મુજબ ભરેલું એક ચમચી કઠણ ઘીને ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડાવીને ચુલેથી ઉતારતા વાર તુર્તજ પેલું દોહવીને તૈયાર રાખેલું ઈંડું માહે રેડી દઈ ખુબ તરેહ ચમચાથી ચારવી નાખવું. એમ કીધાથી ચારવેલું ઈંડું તૈયાર થશે માટે એને પાછું ચુલે મુકવું નહી.

ઇડાં છોલા પર.

કાંદા શેર ০।।, કોળમીના સુકા છોલા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, આદુ તોળો ০।।, લસણુ તોળો ০।, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૉસ; ચટણી અથવા લીંબુનો રસ ત્રણમાંનું જે તે એક નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જીરૂં તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઈડાં ૩ થી ૪.

છોલાને દોઢ બે કલાક પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોઇને સોજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવા છુંદવા. આદુ લસણુને

છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને બધો સામાન લાલ કરી છુંદેલા છોલા મેળવી તે જરા તતરેને એક પાશેર પાણી તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને ઘીપર આવેને છેલ્લે ખટાસ મેળવી પાંથરીને ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. ગમે તો મસાલો તથા ખટાસ નાખ્યા વગર છોલા અમથા ખારાજ પકાવવા.

ઇડાં ટામેટાં પર.

પાકાં કઠણ વચલાં ટામેટાં શેર ૧, કાદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, વલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચા ૨ થી ૩, ઇડાં ૪–૫.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામેટાંને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું, યા પીસવુ. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને.તમા બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવવી અને તદન સુકું થાયને છેલ્લે સૉસ યા સરકો તથા ખાંડ મેળવીને પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાંડ જરા ઓછી લેવી.

ઇંડાં ટીટોરી પર.

આએ ચોપડીમાં ટીટોરી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાશેર ટીટોરીને રાંધવી અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇંડાં ભાજવાં.

ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત.

તરકારી અથવા બીજી કોઇ પણ પકાવેલી ચીજની ઉપર ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે ઘણા બનાવવા માટેની ચીજને પેહલે તપેલીમાં પકાવીને પછી તે બધાંને મોટા કલઈ ભરેલા પેણામાં કાઢીને પછી આસરે અડધી ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેમ સફાઇથી ચમચ વડે પાંથરવું. પણ થોડા ઇડાં બનાવવાં હોય તો તેને માટે કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં પકાવીને આએજ રીતે તેમાં પાંથરવું. તે પછી આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો ઇડાંને બરાબર ધોઈ કોટળાને સાફ કરીને લુછીયાં પછી ઇડાંનાં કોટળાંની ઉપરનાં અણી તરફના ભાગને છરી વડે સફાઇથી સરખું ગોળ દાંઢીમાં કરતાં જરા મોટું ભાજીને કાઢી નાખવો. અને એ પાંથરેલાંની ઉપર દાળ સફેદી બેઉ એક ઇડાંનું સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલા કોટળું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંથરીને રેડીને પછી કોટળાંની હેઠેના ભાગને તેની વચમાં જગા દાબીને છાલકો ખાંચો કરી છેલ્લે તેમાં ઇડાંની દાળને આબીજ મુકી એ રીતે બધાં ઇડાં નાખ્યા પછી ઇડાં ચુંગાય નહી તેમ સંભાળથી પેણા યા કઢાઇને ઉંચકીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે મેલીને ઇડાંને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર જરા ઉંડું કલઇ વાળું ઢાંકણુ ઉલટું ઢાંકવું અને થોડો વાર થાયને ઢાંકણુને ચીમટાથી ઉંચકી ઉંઘાડીને જોવું અને નરમ યા કઠણ દાળના જેવાં-ઇડાં પસંદ હોય તે મુજબ થાયને ઉતારીને મોટી ચમચથી કાઢવાં. દાળ અને સફેદી બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલાં ઇડાંની સફેદી કલેજી જેવી કઠણ થાય છે અને આએ રીતે પાંથરીને નાખેલી તેમ થતી નથી અને ટેસ્ટમાં સારી લાગે છે. જો મારવેલાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે જેટલાં હોય તેનાં પ્રમાણમાં ઉપર મુજબ પેણામાં યા કઢાઇમાં પાંથરીયા પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પછી ઉપર એ ઇડાં બરાબર પાંથરીને ઉપર મુજબ ચુલે ઢાંકીને મુકવું અને બંધાય ને કાઢવું.

ઇડાં તુરીયાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ બે શેર તુરીયાંને તતરેલાં ખારાં

ઘી પર પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ડબલબીન પર.

થોડા સુકા ડબલબીનને બાર કલાક પુરતાં ઠંડા પાણીમાં ભીજવી રાખીને પછી છોલેલા રતલ ૦।, કાંદા શેર ૦।, ઘી નવટાંક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, આદુ તથા લસણ છુંદેલું તોળો ૦॥, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક કાપેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી જુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો ભુંજી નીમક તથા ડબલબીન ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકી ઢાંકણ પર જરા પાણી આપવું અને ડબલબીન ચડીયા નહીં હોય તો ઉપરનું પાણી માહે રેડવું અને ચડીને અંદર પાણીનો જરા સેજાર રેહને ઉતારી ખટાસ ભેળા ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ નહી હોય તો ડબલબીન ખાગ પકાવવા.

ઇડાં નાળીયેરનાં ખમણ પર.

કાંદા તથા ઘી શેર ૦।, બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૫, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, ઇડાં ૩.

આદુ લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક ભુકો કાપી ઘીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો થાય તે અગાઉ માહે આદુ લસણ નાખવું અને બધું બદામી રંગનું થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લેવું, લાલ કરવું નહી. પછી એજ ઘીમાં ખમણને બદામી રંગનું તળી તેમાં તળેલા કાંદા, આદુ, લસણ, ખાંડ તથા નીમક ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી ધંગારે રાખવું અને પોચું હોય ત્યારેજ કાઢીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર બનાવવાં.

ઇંડાંનું તેલ.

તાજાં પચીસ ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને બધી સફેદી કાઢી નાખી દાળને ભાંજીને તેની ૦ા ઇંચ જાડી રોટલી જેવું કરવું. પછી એક સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમી આંચે જરા ઢળતું મુકી તેની ઉપર એ દાળની રોટલી મુકવી. દાળ જેમ બળતી જશે તેમ તેલના સેજ રેલા લોઢીના ઢળતા ભાગ તરફ ઉતરતા જશે તેને સારું છરીની અણીથી કાઢીને પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવું. એ રીતે જ્યાંસુધી તેલ નીકળે અને બધી દાળ બળીને તદન કાળી થઈ પેલી રોટલીના ઝીણા ઝીણા થોડા કટકા બાકી રહે ત્યાંસુધી છરીથી તેલને કાઢ્યા કરવું. સંધીવાથી અડી અકડી ગયેલા સાંધાઓ ઉપર તેમજ કોઇ વખત લકવાનાં બીમાર આદમીને પણ એ તેલ સેજ લઇ ચોળીને લગાડ્યાથી ઘણો ફાયદો થાય છે, તેમજ એ તેલનાં એકથી બે ટીપાંને ઝીણા બતાસામાં નાખીને ખવાડવામાં પણ આવે છે.

ઈંડાંને કફ કેમ ચઢાવવો

જેબી બીરાઇ અથવા પકવાંનમાં ઈંડાંને કફ ચઢાવીને નાખવાનું હોય તેમાં ઇંડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદીને છુટી પાડી દાળ થોડી હોય તો તેને ખાવાના કાંટાથી સફેદ થાય ત્યાંસુધી મેળવવી. પણ ઘણી હોય તો તેને પણ પતળી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવી. સફેદીને બનતાં સુધી સફાઇદાર માટીની છાલકી રકાબીમા અને તેવી નહી હોય તો ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી રકાબીમાં યા કોડીની તદન કોરડી રકાબીમાં નાખવી અને લાકડાંના કાંટા આવે છે તેનથી અથવા બાંબુની સોજી ચીપને ખાવાના કાંટા જેવી બનાવી તે વડે અથવા અમથી બાંબુની ચીપ યાતો ખાવાના કાંટા વડે કફ ચઢાવવો. બે ઇંડાંની સફેદી માટે વાટેલું નીમક એક ચમઠી નાખીને કફ ચઢાવ્યાથી સફેદી ઘણી કઠણ અને સફેદ થાય છે. વધારે સફેદી હોય તો તેને ખાવાના એક કાંટાથી કફ ચઢાવતા વખત લાગે છે માટે ત્રણ કાંટા લેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ અકેકની પાશે પાશે અથડીને પંખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડાના છેડા અકેકની ઉપર રહે તેવી રીતે જમણા હાથમાં બધા ડાંડા પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી ચઢે છે અને સફેદી કઠણ થાય છે. ઍગ બીટર નામના સાંચાથી પણ કફ ચઢે છે.

ઇડાંનો પોળો ભુંજેલો.

સાદી અથવા ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ઇંગારે બરાબર ગરમ કરીને તેની ઉપર ચોખાનો આટો જરા ભભરાવવો અને બપ જેગાં ઇંડાં ભાંજી એક ઇડાંમાં એક ચમટીને હીસાબે નીમક નાખી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાહવીને તે રેડી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એક પડ ભુંજાયને ઉંધાડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને પાછું ઢાંકી એમજ બીજું પડ ભુંજવું.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો.

ઘી શેર ૧, છાલીને ચુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા એમજ કાપેલા પટેટા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીરઝુડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૪, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, એક સુકા ગુમલાને અધકચરો ભુંજી કાંટો કાઢીને પછી તેનો બારીક કીધેલો રેસો, ઇડાં ૩.

આદુ લસણને છાલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી બારીક કાપવું અથવા છુંદવું. જરા ઘીમાં પટેટાને અર્ધકચરો તળવો. પછી એક મોટી સુપ પ્લેટમાં ઇડાં ભાંજી માહે નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાહવી પતલાં કરીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યારબાદ ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કીધેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મુકી તે બરાબર કકડીને આખી કઢાઇની અંદરથી વધારે ધુંમાડો નીકળે પછીજ ઇડાંની મેળવણીને તેમાં રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને એક તવાથાનો ટેકો રાખી ઘી ઉડે નહી તેમ બીજા તવાથા વડે સંભાળથી ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ એમજ થાય ને કઢાઇને ઉતારીને પોળો કાઢી લેવો. પણ ઘણાં ઘીનો શોખ હોય તો થોડો વખત માહે રેહવા દઇ અંદર ઘી પચે પછી કાઢવો. મીઠો પોળો પસંદ હોય તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી.

ખાટો પોળો બનાવવો હોય તો કેરીના દાહડામાં કાચી કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કટકા કાપી તે ત્રણ તોળા અને વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો કેરીના કટકા જરા વધારે નાખીને બનાવવો. કેરી નહી હોય તો દાઢ તોળો ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલીને ઘણીજ બારીક પીસીને ઇડાંની મેળવણીમાં તે મેળવી. પણ આમલી નાખેલો પોળો ભાગી જાય છે માટે એનો પોળો ઘણો જાડો બનાવવો અને ઘણી સંભાળથી ફેરવવો.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો ૨ જો.

ઘી શેર ૦॥, બારીક ખમણેલું નાળાયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥. નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૧ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૫, ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧॥.

નાળીયેરને પાણી વગર પીસીને અમથુંજ દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી નાળીયેરનાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન, નીમક તથા ઇડાંને બરાબર મેળવી ઉપર મસાલાના પેહલા પોળામાં લખ્યા મુજબ પણ હેઠે પેહલા સાદા પોળામાં લખ્યા જેટલી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એનો પોળો બનાવવો અને કાઢીને છેલ્લે ઉપરથી સૉસ છાંટવો.

ઇડાંનો પોળો લોઢી પરનો.

ઉપર ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી એક સાફ લોઢીને ચુલે મુકી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડે ને માહે ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઇંગારે રાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથા વડે પોળાને ફેરવી એમજ બીજું પડ થાય ને કાઢવું. એમાં આમલી નાખવી નહી. એ પોળો જરા ઘીમાંજ થાય છે પણ થતાં જરા વાર લાગે છે.

ઈંડાંનેા પેાળેા, સાદેા.

મેાટાં હેાય તેા ત્રણ અને નાનાં હેાય તેા ચાર ઈંડાં લેવાં અને ચારથી પાંચ ચમટી નીમકને એક સુપ પ્લેટમાં નાખી તેમાં ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવી પતળાં કરવાં પછી એક સેાજી જરા ઉંડી લેાઢાંની અથવા ત્રાંબાની કલઈવાળી કઢાઈ જેનેા ઉપરની કીનારીનેા વ્યાસ એક બીલસની ઉપર બેથી ત્રણેક ઇંચ જેટલેા હેાય તેવી પણ અંદર ઘીમાં ચેાઈ નુછીને તદન કેારડી કરીને તે લેવી, અને તેહની ભેળ હેાય નહી તેવાં સવા શેર ઘીને તેમાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ઘી ઘણુંજ કકડીને આખી કઢાઈની અંદરથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળે પછીજ અંદરનું ઘી ઉડે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી દેાહવેલાં ઈંડાંને કઢાઇથી બે બીલસ જેટલેા ઉંચેા હાથ રાખીને ઘીની અંદર ફરતું પાથરીને નહી પણ બધાં ઈંડાંને એકદમ સાંમટાંજ જોસથી રેડી દેવાં, જેમ રેડયાથી ઈંડાંથી આખી કઢાઈ ભરાઈ જશે અને પેાળેા ખીલીને ઘણેા મેાટેા થશે. તે પછી થેાડે વારે સંભાળથી પેાળાને તવાથા વડે અવાર નવાર કઢાઇમાં ગેાળ ફેરવવેા અને હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું થાયને એક તવાથાનેા ટેકેા રાખી ઘી ઉડીને બાહેર છટાય નહી તેની સંભાલ રાખવી; બીજા તવાથા અથવા આંધરાંની ચમચ વડે પેાળાને ફેરવી નાખવેા. પછી પેાળેા લાલ અને તદનજ કકરેા થાય ત્યાં સુધી ભાગે નહી તેમ સંભાલથી એક બે વખત પડ ઉલટાવીને ફેરવવું અને પેાળેા કેાઈ બેાગદથી નરમ જેવેા લાગે તેાજ ત્યાંથી ભાગે નહી તેમ માહે તવાથાની અણી અથવા ખાવાનેા કાંટેા ભેાકવેા અને પેાળેા મજાહનેા કકરેા ખાજાં જેવેા અને લાલ થાયને ઉતારીને આંધરાંની ચમચની ઉપર કાઢીને અંદરનું બધું ઘી નીતારી કાઢીને પછી મેાટી રકાબીમાં મુકવેા. એ પેાળેા જાણે ઈંડાંનું ઘણું મેાટું જાડું ખાજું બનાવ્યું હેાય તેવેા તદનજ કકરેા થાય છે અને ખાજાંની કાની ભુકેા પણ ખવાય તેવેા ખાવામાં ઘણેા સરસ લાગે છે. પણ વળી એટલીજ મેાટી પણ એના કરતાં સેજ ઉંડી કઢાઈમાં સવાશેર કરતાં પણ જરા વધારે ઘી નાખીને બનાવેલેા પેાળેા વધારે સરસ થાય છે અને એ પેાળામાં તેા ફકત આડધા શેર જેટલુંજ ઘી ખપે છે. પણ એ રીતે રેાજ ઘણા પેાળા બનાવવાનું કાંઈ બધાને પરવડે નહી માટે સવા શેરને બદલે પેાણા

શેર ઘીમાં પણ ઉપર મુજબ દોહવેલાં ઈંડાંનો પોળો મજાહનો કકરો થઈ શકે છે. પણ હમેશ ત્રણ ઈંડાંનો સાધારણ પોળો બનાવવો હોય તો તેને માટે પણ ઉપર મુજબજ ઈંડાંને દોહવીને તૈયાર કરવા અને દોઢ પાશેર યા તેથી સેજ વધારે ઘીને ઉપર લખ્યા મુજબની કઢાઇમાં ખુબ તરેહ કકડાવી ખુબ ધુંમાડો નીકળે પછી તેજ રીતે આએ દોહવેલાં ઇડાંને ઘીમાં રેડી હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાય તેટલાં કઢાઇમાંનું ઓરદુ પરનું ઘી ચમચા વડે પોળાની ઉપર છાંટીયા કરવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાય ત્યારે પોળાને ફેરવી નાખી પોળો જે તરફથી પોચો લાગે ત્યાં અવારનવાર તવાથાની અણી અથવા ખાવાના કાંટાને હેઠે સુધી ભોકયા કરી થોડે થોડે વખતે પડ ફેરવી એમ અણી અથવા કાંટો ભોકતાં રહી એ રીતે ચાર પાંચ વખત પડ ફેરવવું, તેથી પોળો મજાહનો કકરો થશે. આએ છેલ્લા લખેલા પોળાની મેળ-વણી તૈયાર કીધા પછી તેમા તાવેલું ઠંડું પતળું ઘી નાના બે ચમચા ભેળવું અથવા સોદાબાઇકાર્બ એઆનીનાં વજન જેટલો તોળી તેમાંથી ચોથા ભાગ જેટલો લેવો અને દોહવેલાં ઇડાંની મેળવણીમાંથી બે ચમચી જેટલી જુદી કાઢી તેમાં એ સોદાને બરાબર ભેળીને પછી બધાં ઇડાંમાં એ મેળવવું. અથવા Brown & Polson's Paisley Flour બેઆની જેટલો તોળી તેમાંથી અડધો લઇ તેને સોદાની કાની ઇડાંમાં ભેળીને પોળો બનાવવો. એ ત્રણુડે પોળા મજાહના કકરા થાય છે પણ સોદાંવાળા પોળાનો રંગ જરા સાંવલો થાય છે.

ઇંડાંનો પોળો સાદો ૨ જો.

આએ વીવીધવાંનીમાં ચમચા અથવા ચમચીથી આટો યા બીજી ચીજો માપવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખા યા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઇ તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડું દુધ બરાબર મેળવીને પછી તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. તે પછી કલઇવાળા નાના પેણા યા કઢાઇને ધોઇ અંદરથી લુછી તદન કોરડી કરીને તેમાં અડધો શેર ઘીને ચુલે મુકી ખુબ કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો

નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખવું અને મેળવણીમાં આટો હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને એકદમ વચમાંજ રેડવી નહી પણ ઝીણી ધારે પાંથરીને ફરતી રેડવી અને તેમાં વચમાં જ્યાં ખાલી ખાચા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા. પછી હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથા વડે પોળાને ફેરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં છેક હેઠે સુધી ખાવાનો કાંટો યા તવાથાની અણી ભોકવી. પણ તેમ કરતાં શું થાઇને પોળો ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળતી વેળા પોળાને એકજ ગમ રહેવા દેવો નહી પણ કઢાઈ યા પેણામાં તવાથા વડે અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને બીજું પડ પણ એવુંજ તળાયને ફેરવી નાખીને પછી વારંવાર ફકાવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રેહવું, તેથી પોળો એકજ ગમથી લાલ થઇ જશે નહી. પણ દુધને લીધે એ પોળો ઘેરા લાલ રંગનો થાય છે માટે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઘીમાં રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થોડું ઠંડું પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં ઉપર મુજબ ઇડાં ભેળાને એજ રીતે એ મેલવણીનો બનાવેલો પોળો ફીકા લાલ રંગનો અને આખો પોળો મજાહનો ઘણોજ કકરો ખાજાં જેવો થાય છે.

ઇડાં પટેટા પર.

લીંબુનાં જેટલા મોટા સારી જાતના અડધો શેર પટેટાને છોલી તેનાં વેફર કાપી એ ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવી તેમાં વેફરને અડધો કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાંપવા અને વેફરને સાજાં ધોઇ અડધો શેર ઘીને કઢાઈમાં ધીમે બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં વેફર નાખવાં પણ માહે વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી, કારણ તેથી વેફર ભાગી જશે. વેફર હેઠેથી જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને હેઠેથી પાછાં એવા-- થાય પછી અવાર નવાર ફેરવી ફીકાં સફેદ પણ મજાહનાં કકરાં તળાયને ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઇ એજ ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો કકરો તળી ઉતારીને કાઢી લેવો. પછી પેણાની અંદર પેહલે બધાં વેફરને પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધો તળેલો

કાંદા સરખો ભભરાવીને ગમે તેટલું પેલું કઢાઇમાંનું ઘી નાખી તેની ઉપર સમાય તેટલાં બેથી ત્રણ ઇડાંને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં બનાવવાં. કાંદાને જીફર સાથે ભેળીને નાખવા નહી તેથી હેઠે લાગીને કોઇ વખત કાળો થાય છે. બીજી રીતે ઇડાં બનાવવાં હોય તે છોલેલાં પટેટાના મોસંબી ચણા જેટલાં કાપેલાં ચોરસ કટકા અડધો શેર લેવા અને તેને ધોઇને ઉપર મુજબનાં ઘીમાં પોચાં તળીને કાઢી લીધા પછી છોલેલાં કાંદાના ઘણા ઝીણા કાપેલાં કટકા પણ એટલાજ વજનના લઇ તેને પણ ઘીમાં બદામી રંગના તળી કાઢીને પટેટા સાથે ભેળવું અને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને કાંદા પટેટા સાથે મેળવી નાનાં પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધી ઇંચ જાડું પાથરી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચાર ઇડાંને દોહવીને એની ઉપર બનાવી ઉતારીને ઠંડી ત્રણ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપીને કાઢવા. બાફેલા પટેટા પર ઇડાં બનાવવાં હોય તો અડધો શેર સોલા પટેટાને છોલી નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર મીક્ષ્ડ કરી માહે વાટેલું નીમક તથા ખુડેલાં મરી ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને દોઢ પાશેર ઘીમાં પેહલે તળીને પછી ઉપર પટેટાના કટકા પર ઇડાં બનાવવા લખ્યું છે તેમ એને પાથરીને એની ઉપર પણ ચારવેલાં ઇડાંજ બનાવવાં.

ઇડાં પનદેારાં પર.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પનદોરાંમાં છાપેલું છે તે મુજબનાં પનદોરાં લેવાં અને ઇડાં તુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પંનદોરાં પકાવી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં કરવાં.

ઇડાં પપાંઉ પર.

કાચાં સફેદ પણ પાકટ થયલાં પપાંઉની ચાર ચીર કાપી છાલ છોલી બીયાં કાઢી નાખીને પછી ઘણી પતલી વેફર જેવી કાતરીઓ કાપીને ધોવી અને થોડું ઘી ફલઇવાળી તપેલીમાં ફકડાવીને તેમાં બરાબર તળી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક ભેળીને પછી એક પેણામાં પાંથરવાં અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ધંડાં બનાવવાં. એ ધડાં ગરમ સારાં લાગે છે અને પપાઉનો ટેસ્ટ પટેટાના જેવો લાગે છે.

ધડાંપાક.

તાજા ૫૦ ધડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી સાકર અથવા સોજી સફેદ સાકરીયા ખાંડ એમાંનું જે તે એક શેર ૩, સોજાું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦ાા, નવી ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ા, એલચી તોલા ૩, જાયફલ તોલો ૧, તદન નવી મજાહુની જાદી મેદા સુંઠ છુંદીને ચાળેલી તોળેલી હોય તો તોલા ૩, અને ભરેલી હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છુંદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એલચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણે મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંના બબે કટકા કાપી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરૂં કરવું. સાકર હોય તો તેનો અમથોજ ઘટે તેટલો ગોલાબ નાખીને ટાઇટ શીરો કરીને ગાળવો પણ ખાંડ હોય તો પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દુધ નાખીને ટાઇટ શીરો કરી ગાળીને પછી એ બેમાંનો જે શીરો હોય તેને તદનજ ઠંડો થવા દેવો. કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા મેવાને જુદો જુદો ઘેરો બદામી રંગનો તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢો ગમે તો બદામ પસ્તાંના કટકાજ રાખવા અને મરજી પડે તો ત્રણેને છુંદવું. ઘીને તદનજ ઠંડું થવા દેવું, પછી ધડાંની દાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતલી કરીને પછી કરછાથી ઘીમાં સારીકાની મેળવીને તેમાં ઠંડો થયેલો શીરો રેડી બધું બરાબર એકરસ કરી ધગધગતા પુરતા ધંગાર ઉપર ચુલે મેલી જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ જેવું થાય ત્યારે ઉપર સુંઠ મરી ભભરાવીને સાકરનો ગોલાબમા શીરો બનાવેલો હોય તો થોડું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું પણ પાણીમાં ખાંડનો શીરો બનાવેલો હોય તો પછી સુંઠ મરી સાથે નાના ૭ ચમચા ગોલાબ પણ

માહે ભેળીને પછી ઉપર મુજબ થોડું ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને ઇડાંપાક ઠંડો થવા આવે ત્યારે મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. કારણ ગરમમાં મેવો ભેળવાથી મેવો પોચો થઇ જાય છે, તેમજ બધું ઘી છુટું પડેને પણ ઉતારવું નહી, તેમ થયાથી ઇડાંપાક વવરો થઇ જાય છે. ઇડાંની સફેદી નીકળે તે કોઇ પણ જાતનાં મકરૂમમાં અથવા હલવો ઇડાંની સફેદીનો છાપેલો છે તેમાં અથવા પુડીંગ ક્વીકલાઇમમાં વાપરવી.

સફેદી તથા દાળ એઉ સાથે નાખીને બનાવેલો ઇડાંપાક પણ મજાહનો થાય છે. પણ તેમાં બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો જ લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેમાં પચાસ ઇડાંની દાળ લખેલી છે તેને બદલે આખાં છત્રીસ તાજાં ઇડાં લેવાં અને તેને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને એનો ઇડાંપાક પણ એમજ બનાવવો. એ ઇડાંપાક ખાંડના શીરાનો બનાવેલો હોય તો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ ૦। તોળો ખરી કેસરને સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ગોલાબ સાથે મેળવીને તૈયાર રાખી ઇડાંપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે માહે એ ભેળવી.

ઇડાંપાક સરસ.

તાજાં ૫૦ ઇડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી શાકર શેર ૪, સોજું માખણનું ઘી શેર ૨॥, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧॥, સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦॥, નવી ચારોળી શેર ૦।, દોધી; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ તથા ખસખસ દરેક ચીજ નવટાંક, સોજી મેદા સુંઠ છુંદીને ચાળેલી તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, છુંદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી તોળા ૦॥, સોજી ખરી કેસર તોળા ૦।, ઘણો સાજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધવાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી વાટીને નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભીનવીને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે

મુજબ એ ત્રણુડેને છોલી ધોઇને કોરડું કરવું. પીપળામુળના ગાંઠને છુંદીને ચાળવું. ઘઉંનું દુધ તથા સીંગોડાંને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. ઘટે તેટલો ગોલાબ નાખીને તેમાં શાકરનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળીને તદન ઠંડો થવા દેવો. મોટી કઢાઇમાં એક શેર જેટલું ઘી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા મેવા તથા મગજ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું અને તળતાં બાકી રહેલાં ઘીમાંથી થોડાંમાં સીંગોડાંને તળી કાઢીને પછી જે ઘી રહેલું હોય તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. સેજ ઘીમાં ખસખસને ભુંજવી. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા જરા મોટા પાટીયામાં ઇડાંની દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટી તદન પતળી કરીને તેમાં બાકી રહેલું બધું કાચું ઘી બરાબર એક રસ કરીને પછી બધો શીરો માહે સારીકાની મેળવી ધીમે બળતે પહેલ મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી સેજ ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ધગધગને ઇગારે ઘુંટયાજ કરવું. અને ઘી છુટું પડવા માંડેને ગોલાબ સાથની કેસર ભેળવી અને બધું ઘી છુટું પડી ઇડાપાક તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી મેળવવું.

ઇડાં પાપડી પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબની પણ ઘણી ઝીણી કુમળી પાપડી અડધો શેર લેવી અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે વજનનું એમાં ગોસ્ત યા મરઘી તથા પાપડી બધું નહી લીધાથી તેને ભાગનું ઘી તથા બીજો બધો સામાનબી જાન મુજબ ઓછો લેવો અને એ અમથી પાપડીને તતરાવીને મળી ગયલી ઘી પર પકાવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો અને ઇડાં તરકા[illegible] પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ પાપડીની ઉપર ત્રણથી ચાર ઇડાંને આખ્ખાં અથવા દાઉવેલાં બનાવવાં. પણ એમાં આખું લસણ તથા બીજી કોઈ પણ તરકારી લેવી નહી.

ઇડાં પોચ્ડ.

પોચ્ડ ઇડાં બનાવવા માટે પોપટજીના પેણા જેવા ત્રણ ચાર કુળીયાં સાથનાં હાથાવાળાં વેલાતી વાસણ આવે છે તેને ઍગ પોચર

કહે છે. તેમાં એક ઇંડું બનાવવું હોય તો પણ તેનાં બધાંજ કુળીયાં પેહલે ઠંડાં પાણીથી ભરીને તે દરેકમાં ૦। ચમચી જેટલું નીમક નાખવું અને તેને ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે ગોઠવીને બરાબર સરખું મુકવું. કુળીયાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અકેક કુળીયામાં અકેક ઇંડું ભાંજવું પણ માહે નાખ્યા પછી તેને જરાબી હલાવવું નહી. સફેદી બરાબર બંધાય અને દાળને આંગળી લગાડતાં જરા નરમ જેવી લાગે ત્યારે એ વાસણને ઉતારી પાડી ઇંડાં જરા ઠરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ચમચા વડે ઇંડાંને અળગાં કરી બીજા ચમચાનો ટેકો રાખીને કાઢવાં. દાળ કઠણ પસંદ હોય તો તેમ થાય પછી ઉતારીને ઇંડાં કાઢવાં. પોચરમાં ઇંડાં થાય છે તેજ પ્રમાણે પોપટજીનાં પેણામાં પણ એ ઇંડાં થાય છે. પણ પોચર અથવા પેણો પણ નહીજ હોય તો પછી કલઈ ભરેલી છાલકી નાની તપેલી, લંગડી અથવા કાંસીયામાં થોડાં નીમક સાથે ઉપર મુજબ પાણીને ખુબ કકડાંવીને પછી ઉપર મુજબ એમાં જુદું જુદું અકેક ઇંડું ભાંજીને બનાવવું. કારણ એમાં સાથે ઘણાં ઇંડાં થશે નહી. કોઈ વખત એ ઇંડાં સીક માણસને પણ ડૉક્ટર આપવા ફરમાવે છે.

ઇંડાં પાંઉ પર.

બે દોઢીયાંવાળાં સફેદ પાંઉની ૦। ઇંચ જાડી બધી સરખી કાતરીઓ કાપીને અકેક કાતરીના એક સરખા બધે કટકા કાપી તેને ઘાઢી ઉપર ઘીમાં બદામી રંગના તળવા પછી એ બધાં કટકા સમાય તેટલાં ત્રાંબાના કલઈ ભરેલાં ઢાંકણામાં બધાં કટકા અકેક સાથે અઢડાવીને સરખા ગોઠવીને મુકવા. ઉછી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇંડાં બનાવવાં.

ઈંડાં ફ્રેંચબીન્સ પર.

ઘંદા શેર ૦॥, તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૦।, ઘી તોલા ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, (પેઆની ભાર), નીમક સપાઠ ભરેલી ચમચી ૧, ઈંડાં ૩.

ફ્રેંચબીન્સને સમારી વાખ કાઢીને બબે કટકા કરી તેને બારીક સેવ જેવી કાપવી. આદુ લસણને છોલીને કુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઇમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વધારી નીમક તથા ફ્રેંચબીન્સ ભેળી તેને તતરાવીને દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અડધું પાણી બળેને ઇંગારે મુકવું અને ફ્રેંચબીન્સ બધી મળી જઇ નરમ થઇ ઘી પર આવેને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇંડાં બનાવવાં. મસાલાનું પસંદ હોય તો એક ઝુડી કોથમીરનાં પાંદડા તથા એક મોટાં લીલા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી તે તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા હળદ સપાટ ભરેલી ચમચીનો ચોથો ભાગ ફ્રેંચબીન્સ તતરાવતી વખતે એ પણ સાથે નાખવું.

ઈંડાં બાફેલાં.

જેટલાં ઇંડાં બાફવાં હોય તે બધાં ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર આંગળ રહે તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડી જોસ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઇંડાં સેજબી તડખાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા યા કરછી વડે પાણીમાં મુકી પાછું ઢાંકણું ઢાંકવું અને છ મીનીટ પછી ચુલા પરથી ઉતારીને માહેથી ઇંડાં કાઢવાં. ઇંડાં અર્ધકચરાં બાફેલા કરવાં હોય તો ઉપર મુજબના કકડતાં પાણીમાં એજ રીતે ઇંડાં નાખવાં અને બીજું ઠંડુ પાણી બીજા વાસણમાં ભરીને આગમચ તૈયાર રાખી તપેલીમાં ઇંડાં મુકયાને બરાબર ચાર મીનીટ થાયને ઉઘાડીનો પેલુ ઠંડુ પાણી માહે રેડી દઇને તુર્તજ તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડીને અંદરથી ઇંડાં કાઢી લેવાં. ઇંડાં ફાટ ફુટનાં હશે તો માહે પાણી ભરાઇને બંધાશે નહી માટે તદનજ આખાં લેવાં

ઈંડાં બુમલા પર.

કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, સોજા સુકા બુમલાને ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને ઠુંપેલા રેસા તોલા ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, આદુ તોળો ૦॥।, લસણ તોળો ૦।, ઇંડાં ૪.

આદુ લસણને છોલીને કુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાંપવું પછી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં રેસાને ઘીમાં કકરો

બદામી રંગનેા તળાને કાઢી લેવેા અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં કકરા બદામી રંગનાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી કોથમીર મરચાં માહે જરા ભુંજી રેસેા નાખી બરાબર મેળવી નાના ત્રણ ચમચા ભરીને પાણી ભેળા ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની પર ઇડાં બનાવવાં.

ઈડાં ભાજી પર.

આએ ચેાપડીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખપ જોગી ઝીણાં અથવા મેાટા પાદડાની મેથાની ભાજી લેવી અને જરા વધારે ઘી નાખીને તેજ રીતે ભાજી મજાહની ઘી પર પકાવવી અથવા અમથી ચેાળાઇની ભાજી એમાં લખ્યા મુજબ પકાવવી અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ એ ભાજી પર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ભીંડા પર.

કુમળાં ભીંડા શેર ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, સેાજા સુકા બુમલા ૩, ઇડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભીંડાને ઘેાઇ લુછીને તેની એક ઇંચના છથા ભાગ જેટલી પતળી બધી કાતરીએા કાપવી. બુમલાને ભેભટમાં અર્ધકચરા ભુંજી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને રેસેા કરવેા. કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધેા સામાન નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી અર્ધકચરૂં તળવુ, લાલ કરવું નહી. કારણ તેવાની ઉપર ઇડા કીધાથી તે કકરૂં થઇ જાય છે. એ રીતે બધું તળાય પછી નીમક ભેળાને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઈડાં બનાવવા.

ઈડાં ભુંજેલાં.

સેાજું નર બકરાનું નકી ગેાસ્ત તેાળા ૮, ઘી તથા કાંદા દરેક તેાળા ૫, પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ બરાબર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, વેલાતી સૅાસ નાનેા ચમચેા ૧, તદન

તાજાં ઇડાં ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, નીમક ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજું કરી વજનસરના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બધું બરાબર લાલ થાયને માહે ગોસ્ત તથા નીમક સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવું અને બરાબર તતરેને એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થવા અગાઉ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડયા કરવું, અને વધારે ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનુંજ કરીને ઉતારવું. પછી માહેથી ગોસ્તને કાઢી લઇ તેનો બારીક રેસો કરવો અને ગ્રેવી ઠંડી થાયને તેમાં સૉસ ભેળી છુટાં છુટાં ભાંજેલાં ત્રણ ઇડાં સમાય તેટલી એક તદનજ આખી ઍનેમલની ઉંડી સુપપ્લેટમાં ગ્રેવી રેડવી અને તેની અંદર અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે ઇડાં ભાંજી તેની ઉપર સફાઇથી બધો રેસો પાંથરીને પછી પાંઉનું ક્રીમ તેની ઉપર બધે સરખું ભભરાવવું અને છુંદેલાં મરી સાથે વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી ક્રીમની ઉપર એ ભભરાવીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં મુકવું અને ચુલા ઉપર હોય તો હેઠે અને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મેલી ભુંજવા મુકી ઇડાં જરા નરમ દાળનાં જોઇયે તો દાળની ઉપર આગળી લગાડીને તપાસી જોઈ તેવાં થાય ને ઉતારવું અને દાળ કઠણ પસંદ હોય તો તેવાં કરીને ઉતારી તવાથા અથવા ચમચથી કાઢવાં. ગોસ્તના રેસાને બદલે ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનાં સીનાંનો રેસો તોળીને સાત તોળા લેવો.

ઇડાં ભુંજેલાં ર જાં.

એક ઇંડું ગાળામાં સમાય તેટલું નાનું એક કલઈ ભરેલું ડબ્બુ લેવું અને તેની અંદર સોજું કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક

ચમચીને સરખુ ચોપડવું. પછી ત્રણ ચમટી નીમકને બારીક વાટી તેને પાંઉનું ક્રીમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી સાથે મેળવીને ઢાંકણમાં ચોપડેલાં ઘીની ઉપર ભભરાવી તેની ઉપર એક ઇડું આખી દાળનું ભાંજી બીજી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ક્રીમ સાથે બારીક છુંદેલાં મરી બેથી ત્રણ ચમટી તથા વાટેલું નીમક બે ચમટી મેળવીને ઇડાંની ઉપર એ ભભરાવી તાવીને પતળું કાપેલું ઠંડું ઘી એની ઉપર દુરતું રેડી ઉપર ભુંજેલાં પેહલાં ઇડાંમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર નરમ અથવા કઠણ દાળનું ભુંજવું. વધારે ઇડાં કરવાં હોય તો એજ હીસાબે બધો સામાન વધારે લઈ મોટાં ઢાંકણમાં બનાવવાં.

ઈડાં ભેજા પર.

આએ ચોપડીમાં ભેજા ખારાં છાપેલાં છે તે પ્રમાણે પણ એક ભેજાના ઝીણા કટકા કાપીને તતરેલું ખારૂં પકાવીને પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ભેજાંને પાંથરીને એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં કરવાં.

ઈડાં મલાઈ પર.

સોજા નાના કલાઈ ભરેલા પેણાને ચુલા પર અંગારે મેલી સોજું ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇને તેને પેણામાં લગાડવું અને તે ગરમ થાયને સોજી તાજી પોણો શેર કઠણ મલાઇને પેણામાં પાંથરીને તેની ઉપર ત્રણ તાજાં ઇડાં પાસે પાસે ભાંજીને ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર તથા હેઠે ચુલામાં થોડાં અંગાર રાખ્યા અને મલાઇ લાલ થાયને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડને ઉપર ભભરાવવી. મલાઇ પર ચારવેલાં ઇડાં કરવાં હોય તો સોજું કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવું અને તેમાં ઉપર લખેલો બધો સામાન તથા ઇડાંને કાંસીયામાં બરાબર મેળવી ગમે તો બે ચમટી નીમક પણ નાખી ચુલે ચારવીને કઠણ થાયને ઉતારવું. પોળો બનાવવો હોય તો એજ રીતે એટલોજ બધો સામાન મેળીને પેણામાં સોજું ઘી થોડું કકડાવીને તેમાં પોળો બનાવવો.

ઇડાં મસાલાના પટેટા પર.

પટેટા શેર ૦ા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, ઇડાં ૩, જાવદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી સેજ જાદાં વેફ્રર કાપી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં રીકો લાલ તળીને કાઢી લઇ માહે વેફરના કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બરાબર નરમ થાયને કાઢી લેવા. તે પછી અંદર કોથમીર મરચાં નાખી તેને તળીને એમાં તળેલા કાંદા, વેફર, નીમક તથા સરકો બરાબર મેળવીને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને તેની ઉપર આખી દાળીનાં અથવા દોહવેલાં ઇંડાં બનાવવાં. પાકાં વચલાં કદનાં અડધો શેર ટામેટાને પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી તેના કટકા કાપીને એ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડને ઇંડાં માટે ઉપર મુજબના તળેલા બધા સામાનમાં ભેળીને ઇગારે રાખી ટામેટાંનું પાણી બળે પછી એની ઉપર ઇંડાં બનાવવા.

ઇંડાં મેથી પર.

કાંદા શેર ૦૧, ઘી તોળા ૫, નવા મેથીના દાણા તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

મેથીને ચુંટી સોજી ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે પાછી ધોઇને બીજાં સોજાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુલે બાફવા મુકવી અને મેથીને દાબતાં ફુટી જાય તેટલી બધી નરમ થાયને ઉતારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઇમાં ધીમા રીકા લાલ તળીને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાજ ઇંડાં ભાંજીને બનાવવાં. એમાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇંડાં મજાહનાં લાગે છે.

ઇંડાં મોટા થાળામાં એકઠાં બનાવવાની રીત.

એક મોટા ગજી થાળામાં ૭૫ થી ૮૦ જેટલાં ઇંડાં સામટાં કરવાં હોય તો એક તદન સપાટ તળીયાનો કલઇ ભરેલો એક ગજ વ્યાસનો

થાળો લેવો અને તેમાં ભીંડા પર ઈંડાં કરવાં હોય તો તળેલા ભીંડાનું એ આખા થાળામાં અડધી ઇંચ જેટલું જાડું પડ પંથરાય તેટલા કુમળા ભીંડાને ધોઈ લુછીને તેની સેજ જાદી જેવી બધી કાતરીઓ કાપવી અને એક મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતાં ઘીમાં તેને બદામી રંગના તળીને ઉતારી પેણામાંથી કાઢી લઈને બેપ જોગા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં તેને ફીકા લાલ રંગના તળીને કાઢી લેવા. થોડી કુમળી કોથમીરને ધોઈ કોરડી કરીને તેમાં સેજ પણ ડાખળી રેહ નહી તેમ બધાં અમથાં પાંદડાંજ કાઢવાં. પછી થાળાનાં આખાં તળીયાંમાં તળેલા ભીંડાનું અડધી ઇંચ જાડું પડ સફાઈથી પાંથરીને પછી તે બધાંની ઉપર તળેલો કાંદો પુરતો પાંથરીને તેની ઉપર મીજાન સરનું નીમક ભભરાવીને પછી ઉપરથી બધાં કોથમીરનાં પાંદડાં ભભરાવવાં. ત્યાર બાદ ઉપર લખ્યા જેટલાં ઈંડાં સમાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી લંગરીમાં ઈંડાંની દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ૭૦ થી ૮૦ જેટલાં ઇંડાંને ભાંજવાં. ઉપર લખ્યા મુજબ થાળામાં બધું ભરીને તૈયાર થાય તેટલાં એ થાળો કીનારી તરફથી ટેકાવીને મુકાય તેટલો મોટો ચુલો ભોંયની ઉપર માંડવા માટે જમીન ઉપર પેહલે ગારાનું પુરતું જાડું પડ પાંથરીને પછી એક સરખી મોટી ઇંટની ઉપર થાળો ટેકાવીને મુકાય અને જરાબી હીલે નહી તેમ સરખે અંતરે ફેરવીને ઇંટની ચાર ચોડને ગોઠવીને મુકીને પછી આખા ચુલાની અંદર લાકડાં સળગાવ્યા પછી થાળાની હેઠે મજાહનું ફરતું મધ્યમ બળતું રાખવું પછી પેલા ભીંડા ભરેલો થાળો જરાબી હીલે યા વાંકો રેહ નહી તેમ એ ચુલાની ઇંટની ઉપર ગોઠવીને સરખો મુકીને પછી થાળામાં મુકેલાંની ઉપર છાંટે તેમ સોજું ગરમ પાણી ઉપ થી રે ને જગ વ રે [illegible] તળેલાં ખીને થાળામ મેલેલની ઉપ ક તુ થોડું રેડવું [illegible] પેલાં ભાંજી રાખેલાં ઇંડામાંથી બે ઇંડાં સમાય તેટલી એક વજનમાં હલકી લોઢાંની સાફ કરછીમાં બન્ને ઇંડાંની દાળ તથા તેની સાથે આવે તેટલી થોડીજ સફેદી ભરવી અને પેહલે થાળાની બધી ફરતી કીનારી તરફથી એ કરછીયાંની થોડી સફેદી સાથની દાળને સેજ છુટી છુટી સરખે અંતરે મુકીને પછી એજ રીતે અંદરનો બધો ખાલી થાળો ઈંડાંથી ભરીયા પછી લંગરીમાં સફેદી વધે તે બધી સફેદીને થાળામાં ફરતી બધાં ઈંડાંની ઉપર રેડવી. પછી થાળામાં

રેડેલાં ઇડાંને વળગે નહી તેમ એટલાજ મોટા બીજા એક સાફ થાળાને ઇડાંવાળા થાળાની કીનારી ઉપર ચટો મુકીને થાળો ઢાંકવો. તે પછી જરા વારે ઇડાં બંધાય ત્યારે થાળાને ઉતારી એજ રીતે બીજા થાળાઓમાં ઇડાં બનાવવાં.

ઉપર મુજબના મોટા થાળામાં પટેટાનાં વેફર ઉપર ઇડાં કરવાં હોય તો પેહલે છોલેલા પટેટાંનાં ઘણાં પતળાં કાપેલાં વેફરને ઉકળતાં ઘીમાં મજાહનાં કકરાં પણ સફેદ તળીને કાઢી લીધા પછી ઉપર બીંડાનાં ઇડાંમાં લખ્યા મુજબ તળેલા કાંદા લેવા અને બીંડાનીજ કાની પેહલે એ વેફરનું થાળામાં જાડું પડ પાંથરીને પછી તેમજ એની ઉપર તળેલાં કાંદાનું પડ મેલી નીમક ભભરાવીને પછી તેમજ એ થાળાને ચુલા ઉપર મુકી તેજ રીતે ઉપરથી જરા ગરમ પાણી છાંટી કકડેલું ઘી રેડીને બીંડાનીજ કાની એ વેફર પર ઇડાં રેડીને તેમજ એ ઇડાંને તૈયાર કરવાં.

ઈડાં લીલાં લસણનાં ચારવેલાં.

કુમળાં લીલાં પાદડાં સાથેજ લીલું લસણ લઇ તેને બારીક ભુકા જેવું કાપીને તે તોળો ૧॥, ઘી નવટાંક, ઇડાં ૩, દુધ નાના ચમચા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

સાફ કઢાઇમાં ઘીને ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં લસણને ફીકું લાલ તળીને ઉતારવું અને તે ઠંડું થાયને એક સુપ પ્લેટમાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની દોહવીને તેમાં દુધ તથા નીમક મેળવીને પછી તળેલાં લસણ સાથે એ બધું કઢાઇમાં બરોબર ભેળીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી મોટાં ચમચાથી ચારવ્યા કરવુ અને ઇડાં જરા કઠણ થાયને ઉતારવું. એ ઇડાં મજાહનાં અકુરી જેવાં થાય છે.

ઈડાં લીલાં લસણ પર.

ઉપર ઇડાં લીલાં લસણ પર ચારવેલાં છાપેલાં છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઇને તળવો, પણ ઘણો લાલ કરવો નહી. પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં પાંથરીને એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં આખી દાળનાં ભાંજીને ઢાંકણુ ઢાંકી પેણાંમાં નાના બે ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ફરતું રેડીને ઇંગારે મેલી ઇડાંની દાળ બંધાયને કાઢવાં.

ઇંડાં લેવટી અથવા અંબાર પર.

કાંદા શેર ૧, ઘણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી તોળેલી શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, ધાંણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, દળેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ઇંડાં ૩, નીમક ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરાં સાથે બારીક છુંદવુ લેવટીને સુંટી સોજી કરી જરા નીમક સાથે મેળીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઘણી સોજી ધોઇને તેમાં બધો મસાલો મેળવવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક લુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પેણામાં ઘીમાં ફીકો બદામી રંગનો તળી તેમાં મસાલામાં મેળવેલી લેવટી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ધીમે બળતે ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું જરા લાલ થાયને સરકો મેળવી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાં ઘડાં બનાવવાં. અંબાર હોય તો તેને સમારી જરા નીમકમાં મેળવીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ધોઇ નીચવીને ધોતાં કપડાંમાં નાખી લુછીને બધું પાણી કાઢી તદન કોરડી કરીને પછી લેવટીનીજ કાની એને પકાવીને એજ રીતે એની ઉપર ઘડાં બનાવવાં

ઇંડાં વેંગણાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ વેંગણાંની થોડી પતળી કાતરીઓ તળી એકેક સાથે અડડાવીને પેણામાં ગોઠવી અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં છે તે પ્રમાણે પણ ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર થોડાં વેંગણાં લઇ તેનાં મીજાંન મુજબ બીજો બધો સામાન લઇને ઘી પર તતડાવેલાં ખારાં અથવા મસાલાનાં વેંગણાં પકાવી ખટાસ જોઇયે તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો તથા જરા ખાંડ ભેળી ઉપર લખેલી જેવી એક રીતથી વેંગણાં તૈયાર કીધાં હોય તેની ઉપર ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

આખી દાળનાં અથવા દાહવેલાં ઈડાં તેની ઉપર સમાય તેટલાં બનાવવાં.

ઇડાં વેલાતી.

મોટાં પાકાં કઠણ લાલ ટામેટાં શેર ૩, સોજી કઠણ દહીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, ઘી શેર ૦।, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી અથવા કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઈડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, નીમક; ખમણેલું જાયફળ તથા છુંદેલાં કાળાં મરી ખપ મુજબ.

સાંકડાં ઉંડાં નાનાં છ કપ પાશે પાશે સુકાય તેટલા પાટીયામાં પાણી ભરવુ, પણ ઉકળતાં કપમાં ભરાય નહી તેટલું ઓછું નામવું અને તેને ચુલે સુકી ખુબ કકડેને દરેક કપમાં અકેક ઇડું ભાંજી તે તપેલીમાં ગોઠવીને સુકવુ અને દાળ તથા સફેદી બ ધાયને ઉતારી અંદરથી કપ કાઢી લઇ ઈડાં ચુંથાય નહી તેમ ચમચા વડે અળગાં કરીને કાઢીને રકાબીમાં છુટાં છુટાં સુકવાં. પછી પીચ્ચ ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી કટકા રેહ નહી તેમ બગાબર મીક્ષ્ડ કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે બધી ખાંડ અને ક્રીમ અને નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અકેક ચમચી ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલી વારંવાર ચમચથી મેળવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ક્રીમનું ઘી થઇને તે બધું છુટું પડે અને ટામેટાં કઠણ થાય ને સૉસેયા સરકો મેળવી તે સુકાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી મરી, સપાટ ભરેલી એક ચમચી જાયફળ તથા છ ચમટી નીમકને પાર્સ્લી યા કોથમીર સાથે બરાબર ભેળી એક બીલસ જેટલા સફેદ કોરાં કાગજનાં સમચોરસ કટકાની વચમાં અકેક ઇડું મુકી તેની ઉપર આમ્મે ભેળેલો સામાન ભભરાવવો. પછી સામસામી બે બોરદુથી પેહલે કાગજને વાળી લઇને પછી બીજી બે બોરદુ પરના છેડાને સરખા વાળીને ચપટું પડીકું કરવું અને તે છુટી નહી જાય માટે ઉપર સુતરના બે આંટા વીટાળવા. તે પછી પેણામા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં પાશે પાશે બધાં પડીકા મુકવાં અને હેઠેથી કાગજ રીકા લાલ

રંગનું તળાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાય ને ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઈ પડીકા છોડવાં અને ઇડાં ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં કાઢવાં અને ટામેટાં ઠંડાં થયાં હોય તો જરા ગરમ કરીને ઘી સુધાંજ બધું રકાબીમાં કાઢી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર પાશે પાશે ગોઠવીને ઈડાં મેલવાં. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

ઈડાં સેકતાનાં ફુલ પર.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી તોળા ૬, ચુંટીને સાફ કીધેલા સોજાં સેક્તાંનાં ફુલ તોળા ૫, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧ અથવા મોટાં પાક્ટ અડધાં નાળીયેરનું દુધ પાશેર ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઈડાં ૨.

ફુલને સોજાં ધોઇ નરમ બાફીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનાં તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ઘી પર આવે ને ઈડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ પાંથરીને એની પર ઈડાં બનાવવાં. એ ઇડાં મજાહનાં લાગે છે.

ઈડાં સેકતાની સીંગ પર.

આએ ચોપડીમાં સૅસ સેકતાની સીંગનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સીંગના ગરને મજાહનો ઘી પર રાંધવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એની અંદર ખાંડ, સરકો, ચેવી તથા ઇડાં નાખવાં નહી. પણ ખટાસ પસંદ હોય તો વેલાતી સૅાસ નાનો એક ચમચો એ રાંધેલા ગરમાં ભેળીને ઇડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં પાંથરીને ઉપર ઇડાં બનાવવાં. એ ઇડાં સારાં લાગે છે.

ઈડાં હાફ બૉઈલ્ડ.

સેજબી ફાટફુટ વગરનાં તદનજ આખાં તાજાં ઇડાં લેવાં. પછી તપેલી પાણીથી જરા અધુરી ભરી ઢાંકીને બળને મુકવી અને માહે કકરા પડેને પાણી ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી એમાંજ ઇડાં નાખવાં નહી પણ બીજાં જરા ઉંડાં વાસણમાં વુર્તજ પાણી રેડીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માહે

ઇડાં મુકીને ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. અને ત્રણ મીનીટ થાયને ઇડાં કાઢી લેવાં. બીજી રીતે એ ઇડાં કરવાં હોય તો ગરમ ગરમ ભેભટની ઉપર ઇડું મેલીને પછી [illegible] ને ફેરવ ફેરવ કરવું કારણ કે એમજ મુકી રાખવાથી ઇડું ફાટી જાય [illegible] ને પણ ત્રણ મીનીટમાં કાઢી લેવું. પણ ભેભટમાં સેજ બી ઇગારની ઝીણી ગાંગડી પણ હશે તો ઇડું ફાટી જશે માટે તેની સંભાળ રાખવી. આજ રીતે બાફેલ ઇડું કરવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ ભેભટપર ત્રણ મીનીટ છરીથી ફેરવ્યા પછી ઇડાંની ઉપર બીજી ગરમ ભેભટ નાખીને તેમાં બીજી ચાર પાંચ મીનીટ ફેરવ્યા વગરજ ઢાંકી રાખ્યાથી ઇડું કઠણ બંધાશે.

ઈસ્ટુ તળેલું લગનનું.

શકરકંદ; રતાળુ કંદ, કમોદીયો કંદ; સુરણ; પટેટા; સુકા ડબલ બીન; ગ્રીનપીસના મોટા લીલા દાણા; ગલ્તુ કોહોળું તથા ઝીણાં પાકાં ટામેટાં દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૫ થી ૭, મોટા કાંદા શેર ૫, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, નીમક તોળા ૫, આદુ તોળા ૨॥, લસણ • તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, કોથમીરઝુડી ૧૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૧૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૨૫.

બદામને છોલીને ઉભી સ્લાઇસ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. કોહોળુ, પટેટા, સુરણ, શકરકંદ, રતાળુ કંદ એ બધાંને છોલી મોસંબી ચણા જેટલા પણ આખંડા કટકા કાપી. એ તથા બીજી બધી તરકારીને જુદું જુદું ધોવું. કોથમીર તથા ફુદનાનાં પાદડા તથા મરચાને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવુ. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં બધી તરકારી તથા ઝીણા કાંદાને જુદું જુદું રીકુ લાલ તળી કાઢવું. ફક્ત ટામેટાંનેજ તળવાં નહી. ત્યારબાદ એજ ઘીમાં કાપેલા કાંદાને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો તળેલો સામાન, કોથમીર, મરચાં, તથા ફુદનો બધું બરાબર મેળવી એક શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઇગારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચે ફેરવવું અને પાણીનો જરા સેજાર હોય ત્યારે અંદર ટામેટાં ભેળવાં અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ઈસ્ટુ ભુંજેલું.

દોધી તથા તુરીયાં લેવાં નહી, તે ઉપરાંત બીજી બધી લીલી તથા સુકી તરકારીને છોલી તેના ચણા જેટલા કાપેલા કટકા સરખે વજને બધાં મળી શેર ૩, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦।, પાકટ સોજું મોટું નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨.

બધી કાપેલી તરકારીને સોજી ધોઇ પાણી નીગરાવા માટે સાફ ટોપલામાં નાખવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. નાળીયેરને ખમણી પાતા પર જરા પીસી, ઘટે તો સેજ પાણી નાખીને ઘાટું દુધ અડધો શેર કાઢવું. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં બધી તરકારી નાખી ફેરવ ફેરવ કરી રીકું લાલ તળાયને ઉતારીને આધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ તપેલી પાછી ચુલે મુકી ઘીમાં કાંદા નાખી રીકા લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી બરાબર લાલ તળી અંદર બધી તળેલી તરકારી, એક તોળો નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ ભેળીને ધીંગારે મેલી અવાંગ નવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને દુધ બળીને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારી એક કલઈ ભરેલી ઉભી ઉંડી તપેલીમાં બધું ભરી સપાટી સરખી કરવી અને ઇડાંને દીશમાં ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તપેલીમાં ઉપરથી એ રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મજાહનું લાલ ભુંજીને જરા ઠરે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અળગું કરીને આખુંજ કાઢવું.

ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

સોજું કુમળું પણ ફરબે નરનું ગોસ્ત રતલ ૩ ના જરા મોટા કાપેલા કટકા, નકી ગોસ્ત રતલ ૨ નો બારીક છુંદેલો ખીમો, દાણા ભરેલી કાળી પોહોળી વસઇની પાપડી અથવા દાણા વાળી સુરતી વાલ પાપડી જે તે એક શેર ૬, સોજો જાદો શકરકંદ તથા સારી જાતના વચલા પટેટા દરેક શેર ૧॥, નાના પતળાં કુમળાં વેંગણાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, લીલાં લસણની મોટી ઝુડી ૧, આદુ શેર ૦।, સુંટેલો અજમો તોળા ૨॥, લસણના આખા કડા ૬, બીજું સુકું લસણ તોળો ૧, દલેલી હળદ

તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૧૨, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

લસણના ૬ કડાને ધોઈ કોરડા કરીને એમજ જુદા રાખવા અને બાકીનાં લસણ તથા આદુને છોલીને છુંદવું. ઇડાને ધોઈ નુછીને સોજા કરવાં. કોથમીરનાં પાદડાં, મરચાં તથા લીલાં લસણને ધોઇને કોરડું કરીને બારીક કાપવું. જીરાંને પીસવું. પછી છુંદેલુ આદુ, લસણ તથા કોથમીર મરચાને ભેળી તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ સાથે બધું જીરૂં, નીમક તોળો ૧॥, તથા હળદ, મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભેળીને તેમાં બીમાને સારી કાની મેળવી લાકડાંની ખાંડણીમાં છુંડીને એક કલાક આથી રાખ્યા બાદ હાથને તાડી અથવા પાણી લગાડીને તેના મોટા કવાબ વાળી એક કલાક વખાતા રાખવા. બાકી રહેલી કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા મરી સાથે એક તોળો નીમક ભેળીને તેમાથી ચોથા ભાગ જેટલું જુદું કાઢી રાખવુ અને બાકીના ત્રણ ભાગમાં બધું લીલુ લસણ તથા બાકી રહેલું છુંદેલું આદુ લસણ મેળવીને તેમાં ગોસ્તને ધોયા વગર એમજ સાફ કીધેલા કટકાને ભેળીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. બધી તરકારીને ધોઈ નુછીને કોરડી કરી વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરમાં ડીચાનાં આગળથી વળગેલા કાપી પેલો જુદો કાઢી રાખેલા મસલાનો ચોથો ભાગ તેમા ભરવો. પાપડીને ધોવી તેમજ સમારવી નહી પણ એમજ નુછી વસઇની પાપડી હોય તો એક સોજી ગુણપાટ અથવા સાદડી પાંથરીને તની ઉપર અને તે નહી હોય તો એક સોજાં કલઇવાળા ખુમચામાં બાર તોળા નીમક સાથે ખુબ ચોળવી, પણ સુરતી પાપડી હોય તો એમ ચોળવી નહી, કારણ એમ કરતા તેના દાણા નીકળી જશે માટે દાણા નીકળે નહી તેમ સંભાળીને નીમક સાથે અમથીજ ચોળીને એ બેમાંની જે પાપડી હોય તેની માહે લસણના આખા છ કડા, અજમો, બધી તરકારી, આથેલુ ગોસ્ત તથા મીઠું તેલ ભેળવુ અને એ સઘળુ તથા કવાબ સમાય તેટલાં એક વપરાયલાં પણ તદન સોજાં માટીનાં ધરીયાંનાં તળીયામાં થોડું ઘી લગાડીને તેની ઉપર કહલારનું એક પડ કરવું અને તેની ઉપર બધો ભેળેલો ઉંબરીયાંનો સામાન અને વચમાં સાથે સાથે વાળેલા કવાબ તથા

ઈંડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તે મુકી બધું દાબીને ભરવું અને છેલ્લે કઊવારથીજ ઘરીયાંનુ મોહું બંધ કરી બાગ અથવા ખેતની ખુલ્લી જગ્યામાં હેઠે જમીનની ઉપર આઠ દસ કાચી પાપડી મેલીને પછી તેની ઉપર ભરેલાં ઘરીયાંને ઉલટું મુકવું અને મોટાં પચીસ છાણાંનાં કટકા કરી તે પડી જાય નહી તેમ ઘરીયાંની આસપાસ તેમજ ઉપર બધે સરખાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બધો ફરતો સુકાં ઘાસનો કચરો પાંથરીને પછી સળગાવવું. તે પછી આડધા કલાક ઉપર વખત થાયને એક ચીમટાથી છાણાંને જરા ખસેડી પેલી ઘરીયાંની નીચે જમીન પર મુકેલી કાચી પાપડીમાથી બે ચાર કાઢીને ખાઇ જોવી અને તેની અંદરના દાંણા બરાબર ચરીયા હોય તો પછી ઘરીયાંમાંનું ઉંબરીયું પણ ભુંજાયલું સમજી ઘરીયાંની આસપાસનું બધું કાઢી નાખીને ખાવાના વખત સુધી તેજ જગ્યા ઉપર ઘરીયું રેહવા દેવું. છાણાં નહી હશે તો પછી બધું ઘાસ કચરો પણ ચાલશે. દાંણાની પાપડીને બદલે મજાહની ગામઠી તાજી કુંમળી પાંપડીનું એમજ રીતે ઉંબરીયું કરવું, પણ એ પાપડીને નીમક સાથે ચોળવી નહી પણ તપાસવા માટે તો ઘરીયાંની નીચે દાંણા વાળીજ પાપડી મુકવી. મરઘીનું ઉંબરીયું કરવું હોય તો ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરબે પણ કુમળી ત્રણ મરઘીને સમારી તેના કટકા કાપવા અથવા એકેક મરઘીનાં ચાર ચાર ફાડયાં કાપવાં અને તેને ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત સોજી ધોઇ કપડાથી લુછીને તદન કોરડી કરવી અને ઉપર ગોસ્તના કટકા આથવા છાપ્યુ છે તેજ પ્રમાણેના મસાલામાં એ મરઘીને આથવી. પણ એની સાથેથી ઉપર લખ્યા મુજબ વાળેલા કવાબ, ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન તેટલોજ લઇને તેજ રીતે ઘરીયાંમાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું. મરઘીના કટકા અથવા ફાડયાંને બદલે નાનાં ચીકન અને હાફ ફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મજાહનાં ભરેલાં છ પીલાં લેવાં અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એને કાપી સમારીને આખાંજ રાખી પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું બધું કાઢી સોજું ધોઇ લુછી કોરડાં કરી તેની અંદર કલેજી, ટેટો તથા મુડી ભરીને એ આખાંજ પીલાંને આથીને મરઘીને બદલે અને ઘરીયામાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું. હમેશ ઉંબરીયાંની આસપાસ બધે એક સરખું અને બરાબર સળગેલું બળતું રાખવું જોઇયે,

કારણ તેમ નહી હશે તો પછી ઉંબરીયું બરાબર ચરશે નહી. કહુવાર નહી હોય તો પછી ખજુરીનાં છડીયાંનાં જાળાં તેને બદલે ઉપયોગમાં લેવા.

ઉંબરીયું બારેલુ.

દાણા ભરેલી સોજી સુરતી વાલ પાપડી શેર ૧ાા, બીયાં વગરનાં નાનાં કુમળાં વેંગણાં; સારી જાતના વચલાં કદના પટેટા; સોજો રતાળુ કંદ તથા શકરકંદ દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળો ૧ાા, સુટેલો અજમો તોળો ૦ાાા, દલેલી હળદ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણના મોટા કડા ૩, લીલાં લસણની નાની ઝુડી ૧, સોજુ મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરના કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને જાડું છુંદવું અથવા પીસવું. લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને જાડું કાપવુ. લસણનાં કડાને સોજા ધોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. સમારયા વગરની આખી પાપડી તથા છોલ્યા વગરનાં આખા પટેટાને સોજા ધોવા. રતાળુ કંદને છાલ સાથેજ સોજો ધોઇને ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ સોજો ધોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઇ કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભેળી એ મસાલામાથી ચોથા ભાગ જેટલાને વંગણાના ચીરેલા ભાંગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાબી દેવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા એ મસાલામા લીલું લસણ, અજમો તથા બાકીનું નીમક તથા તેલ ભેળવી તેમાં હાથ વડે બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવીને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને ભરી તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી અંગારે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર તપેલીને બેઉ હાથે કાંથા પરથી પકડી ઉંચકીને અંદરનું હલાવવું અને ઉંબરીયું ચરીયુ નહી હોય તો અંદરનુ પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુ પર જરા પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માંહે રેડવું અને બધું બરાબર ચરીને પાણી સુકાઇને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાણાના પાપડીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું પણ ઉંબરીયું થાય છે. એ ઉંબરીયું મજાહનું લાગે છે.

ઉંબરીયું માછલીનું.

આગમે ચોપડીમાં ભીંગનો પરદો છાપેલો છે તેજ રીતે ભીંગ, મોટી બોઇ, મોટા છમણા, માગન, નાની કુમળી ગંમસ એ બધા માંથી જેનું ઉંબરીયું બનાવવુ હોય તેને આખી વળગેલાં બે ફાડચાંમાં છરીથી ચીરી એ પરદામાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લગાડીને તેમજ તૈયાર કરવી. કેળનાં પાદડાને ધોઇ લુછી કોરડાં કરીને તેની ઉપર જરા જાડું ઘી લગાડી તેમા એકેક માછલીને જુદી જુદી લપેટી તેની ઉપર સોજુ ધોયું જાડું સફેદ કપડું સફાઇથી વીટાળીને તેની આસપાસ બધે સરખી દોરી બાંધી લેવી. ત્યાર બાદ કાળી અથવા પીળી મટોડીને જરા પાણીમાં કાળવી ચોપડાય તેટલી પોચી કરીને કપડાંની ઉપર તેનું સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડું પડ કરવું અને એ જેટલી માછલી હોય તે બધી એકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલી જમીનની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગારનું જાડું પડ પાંથરીને મુકવું અને તેની ઉપર મટોડી લગાડેલી માછલીઓ મુકીને પછી તેની ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુ પર પણ એજ પ્રમાણે ધગધગતા કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને જેવી નાની મોટી માછલી હોય તે પ્રમાણે બેથી ત્રણ કલાક સુંજી ચોપડેલી મટોડીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે માછલી તૈયાર થયલી જાણીને ઇંગારમાંથી કાઢીને સંભાળથી ઉખેડી લીંબુનો રસ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવી. એ માછલીનું ઉંબરીયું ઘણું મજાહનું લાગે છે.

ઍગ મીક્ષ્ચર.

તાજાં ઇંડાં ૧ ની દાળ, સોજુ તાજું દુધ પાશેર ૦॥, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બ્રૅંડી યા વાઇન ચમચી ૧.

દુધને એક ઉકરો પાડીને ઠંડું કરવું. પછી દાળને એક કપમાં ખુબ હોલવી પતળી કરી તેમાં બ્રૅંડી યા વાઇન તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ બરાબર મેળવી મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણીને પીવું. જરૂર હોય તો બ્રૅંડી જરા વધારે લેવો. બીજી રીતે બનાવવું હોય તો એક પાશેર દુધને ઉકરો પાડીને ઠંડું કરવુ અને તાજાં એક ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી હોલવી પતળી કરીને તેમાં સપટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણવું. પછી

ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પછી છેટ્લે દુધ બરાબર ભેળીને પીવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે કોઈ પણ ઍસૅન્સનાં થોડાં ટીપાં નાખવાં પણ તે ગોલાબ યા બદામનું હશે તો તેનું તો એક ટીપું પણ ઘણું થશે.

ઍગ સ્નો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તદ્દનજ તાજાં ઇંડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીમાં નવટાક ખાંડ નાખીને પછી ઘણો કઠણ કફ ચઢાવવો અને દુધમાં ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મીઠું કરી નાના કલઇ ભરેલા ઉંડા પેણામાં રેડી ચુલે ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને સેજ ઇંગારપર રાખી સફેદામાંથી આકેક વચલા ચમચા જેટલી સફેદીને દુધમાં છેટે છેટે સરખા ગોળ મુકવી અને બંધાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક મોટાં દીશમાં ગોઠવીને મુકી દુધને ઉતારી જરા ટંડું થયને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને દુધમાં તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ઘુંટવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ઍસૅન્સ મેળવી દીશમાં ગોઠવેલા સ્નોની ઉપર પડે તેમ નહી પણ તેની વચમાંના દીશના ખાલી ખાચામાં સંભાળથી ફરતું રેડવું. બધાં એક સરખા સ્નો બનાવવાને બદલે વચમાં મુકવા એક મોટું અને તેની આસપાસ ફરતી હારમાં મુકવા માટે આઠ ઉતર બનાવીને પછી દીશમાં તે ગોઠવીયાથી તે જોવામાં વધારે સારાં લાગે છે. વૅનીલા ઍસૅન્સ સાથે એકથી બે ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીયાથી વધારે સારો ટેસ્ટ લાગશે.

ઍપલ ફ્લુમરી.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, દુધની સોજી તાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજું જૅલેટીન તોળા ૨॥, આએ ચોપડીમાં લખેલાં કસ્ટરમાંથી કોઇ પણ પતળું કસ્ટર બનાવેલું તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને પતળી ફાતરીઓ કાપી કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી એ કુયે તેટલું

ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ નાખી ઢાંકીને ધીંગાણે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી અંદરનો શીરો ગાળી લેવો અને સપરચનને ઘુટી નરમ માવા જેવા કરવાં. જૅલેતીનને અડધા પાશેર જેટલાં પાણીમાં વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પેલાં ગાળેલા શીરામાં ભેળી ધીંગારે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલેતીન તદન બધું પીગળી જાયને ઉતારી એમાં પેહલે સપરચન અને પછી ક્રીમને બરાબર મેળવી બે મીનીટ પાછું ચુલે મુકીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં ઍસૅન્સ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવું. આઠ દસ કલાકે કઠણ થશે પછી ઉલટાવીને આખુ કાઢી ઉપર કસ્ટર રેડવું. ઠંડુ કરવું હોય તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકી તદન ઠંડું થાય ને કાઢવું.

ઍપલ મોલ્ડ.

સારી જાતનાં મોટા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, વીહીપ્ડ ક્રીમ ખપ મુજબ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે આઇસીનગ્લાસ, ખાંડ તથા અડધો શેર પાણી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીંગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થાય ને ઉતારી ખુબ તરેહ ઘુટી એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ભેળી મોલ્ડને સોજું સૅલડ ઑઇલ લગાડી તેમાં ભરવુ અને બંધાયને વીહીપ્ડક્રીમ સાથે ખાવું. પેહલે મોલ્ડને આઇસમાં મુકી ઠંડું થાય પછી કાઢેલું વધારે સારૂં લાગશે.

ઍપલ સ્નો.

ઘણાં મોટાં સોજાં ૭ સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપી કાઢીને પછી કટકા કાપી એક સાફ તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારી ઘુટીને માવા જેવું કરી કલઇ ભરેલાં વાસણમાં અથવા ચાળણી-ઇંથી છાંડી કાઢવુ પછી તાજાં ૭ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચડાવી તેમાં બારીક ઘુંટેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભેળી સપરચનને ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી

તેની અંદર બધું મેળવી સફેદીને કફ ચઢાવે તેમ એ સઘળાંને ભેગો કફ ચઢાવી બરફ જેવું સફેદ કરી મધ્યમ કદની બીલોરની રકાબીમાં બરફના કટકા હોય તેમ ખડબચડું પડા ગોકુ મુકી તેને મથાળે મેડીના પાદડાં સાથની નાની સરખી ડાળી ખોસ્વી અને વીહીપ્ડક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણ તેજ રીતે જૅલીના કટકા વળગાવવા.

ઍપલ વૉટર.

મોટાં સોજાં પાકા ચાર સપગ્યનને છોલી બારીક કાપી તેની ઉપર એક શેર કકડા પડતું પાણી રેડીને ઢાંકી રાખવું અને તદન ઠંડું થાયને ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભેળી મીઠું કરીને ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુનો રસ નાખી ગાળીને ગ્લાસમાં ઠંડું કરીને પીવુ

ઍમ્પ્રૅસ સ્વીટમીટ્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ માખણનો ૦। ઇંચ જાડો પફ પેસ્ટ બનાવી બેક્રીની ગણત્રીથી ડાયમંડ, ગોળ યા બીસ્કીટ કાપવાનાં કટરથી બીજા કોઈ પણ આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર આટો ભભગાવી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજી ઠંડાં થાયને અડધાંની ઉપર જુદા જુદા રંગની જામનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડી તે દરેકની ઉપર બાકીના કટકા વળગાવવા અને આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની સફેદ તથા ગોલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવીને એની ઉપર ચાકડીનાં આકારમાં પતી મુકવી.

ઍમ્પાડાઅ. (પોર્ટુગીસ વાંની.)

ભરેલું ઉાદ કાઉલ ૧, સોજા મોટા પટેટા શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, કાંદા શેર ૦।, કૅબેજ અથવા કૉલીફલાવરનું જલદ અચાર તોળા ૪, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, તજ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) ના નાના કટકા, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૪ બાફેલાં.

ક્રસ્ટનો સામાન—સોજો ઝીણો રવો રતલ ૦॥, માખણ રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ, વાટેલું

નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સાટા માટે મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દુધ ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. પટેટાની છાલ નીકળી શકે તેટલાજ સેજ બાફીને ગરમ હોય ત્યારેજ છાલ હાથ વડે છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને તેનો ઉભો બારીક રેસો કાપવો. અચારને સરકામાંથી કાઢી ઉપલાં વજને ચાર તોળા લઈ તેનો ભુકો કાપીને કપમાં ઢાંકી મુકવું. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડેને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકો બદામી રંગનો થાયને આદુ લસણનો રેસો ભેળી ફેરવ્યા કરી બધું લાલ થઇ સોહડમ નીકળેને અંદર મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી પોણો શેર પાણી રેડી એળચી, લવંગ, તજ તથા પટેટા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને પટેટા ચરેને અંદરથી કાઢી લઇ મરઘી કઠણ હોય અને પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને અંદરનું પાણી તદન સુકાય તો માહે એ ઉમેર્યા કરવું અને મરઘી તદન નરમ થઇ એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ખાંડ તથા અચાર ભેળીને ઉતારી પટેટા તથા કડાં ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર મેળવવા. પછી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં એક પાઇ‌ડીશમાં ગ્રેવી સુધાંજ ભરી જોઇને પછી પાછુ કાઢી લઇ ડીશને ધોઇને કોરડું કરવું. ત્યારબાદ ક્રસ્ટનાં સામાનનાં માખણમાં ખડાંની દાળ, ખાંડ તથા નીમકને બરાબર મેળવી અંદર રવો ભેળી ઘટે તેટલું દુધ નાખીને મસળીયા વગર એમજ હલકે હાથે મજાહનો સફાઇદાર ગોળો કરવો. કારણ મસળીયાથી રવાના દાણા ભાગી જઇને આટા જેવો થાય છે અને એમાં તો દાણાવાળો રવોજ જોઇયે છે તે પછી એ ગોળાને આટામાં રોળીને પાટીયાંની ઉપર પુરતો આટો નાખી ડીશની કીનારી સુધી આવે તેટલો મોટો બધેથી એક સરખો જાદો સફાઇથી વણી તેની ઉપર ડીશને ઉલટું મુકીને છરી વડે બાજુની કીનારી સરખી કાપીને ડીશ ઉંચકી લેવું. પછી ડીશની કીનારીની ઉપર અથવા અંદર જરાબી આવે નહી તેમ બધું ડીશમાં આળગું સફાઇથી ગોઠવી અંદર ગાળા રહે તેમાં બધી ગ્રેવી રેડીને

પછી એ રવાના કસ્ટને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉંચકીને ઘટે તોજ સેજ ખેંચીને કીનારી સુધી લા ને બાહેર કસ્ટનો કંઈ ભાગ નીકળેલો હોય તો છરી વડે કાપી કઢીને સરખું કરવું. બારબાદ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનું બદામી રંગનું ભુંજવું. એ લોકો તો માખણજ વાપરે પણ આપણી રીત પ્રમાણે ગમે તો મરઘી પકાવવામાં માખણને બદલે એક પાશેર સોજું ઘી લેવું. એ વાંની સારી થાય છે અને એની ઉપરનો રવાનો કસ્ટ અંદરની ખોરદુથી મજાહનો રાંધેલા રવાના જેવો થાય છે અને મરઘી સાથે ખાવાને મજાહનો લાગે છે.

એળચીદાણા.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોચી ગોળી પડનો શીરો બનાવવો અને બે તોળા એળચીને છોલી તેના દરેક દાણા છુટા કરીને લોઢાંની ઘણી મોટી કડાઈ આવે છે તેમાં નાખી શીરામાંથી એક ચમચી જેટલો તેમાં રેડીને તગાથા વડે દાણા સાથે મેળવીને ધોતાં સફેદ કપડાંનો સફાઈદાર કુચો કરી એ દાણાની ઉપર ભોગવો. જેમ કરતાં પેલાં શીરાનું ઘણુંજ પતળું પડ એળચીના દાણાની ઉપર ચડશે. તે પછી તેને સુકા કરવા ચુલે અંગારે મુકીને પછી કઢાઈને પછી ઉતરી એજ રીતે થોડો થોડો શીરો નાખી એમજ કરીને કઢાઈને ચુલે મુકવી પણ તેટલા અરસામાંનો બધો શીરો બંધાઈને કઠણ થઈ તેમાં દાણા બંધાય તો પછી તે કામનો નહી. તેટલા માટે શીરો બનાવતી વેળા પતળો હોય ત્યારેજ તેમાંથી થોડો શીરો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી રાખવો અને એ શીરો બંધાતો જાય તેમ તેમાં પતળો શીરો જરા જરા નાખી ચુલે મુકીને પાછો સરખો કરતાં રેહવું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કઢાઈમાં શીરો નાખતાં જઈ કપડાંનો કુચો ફેરવી પાછુ ચુલે મુકતાં જઈ પચ સાત વખત એમ કીધા પછી તો કપડાંના કુચાથી નહી પણ તગાથા વડેજ ફેરવવું પણ પછી અટલો જરા નહી પણ મોટો ચમચો ભરીને શીરો નાખવો. એ રીતે બનાવતાં એળચી દાણા ચણા જેટલા મોટા થવા આવે ત્યારે એક માણસે ચમચાની

ધારે માહે શીરો નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે કઢાઇના બેઉ કડાં પકડીને અંદરના દાણાને ખુબ હલાવવા. તેથી એળચીદાણાની ઉપર શીરો વધારે ચઢતો જશે. પણ હવે વારંવાર ચુલે મુકવું નહી. આપણને લાગે કે હવે એળચી દાણા પર શીરો બંધાતો નથી તોજ જરા ચુલે મુકીને ઉતારવું. એ રીતે કરતાં એળચીદાણા બધાજ એક સરખા બનતા નથી. માટે નાના મોટા ચઢ ઉતર બે ત્રણ વળનાં જુદા કાઢી પેહલે જે છેક ઝીણા હોય તેની ઉપર અને પછી બીજા વળની ઉપર એ રીતે ખાંડનાં પડ ચઢાવી બધાં એક સરખા દાણા થાયને જેટલા મોટા એળચી દાણા બનાવવાં હોય તેટલા એજ રીતે બનાવવા. પણ તે હીસાબે ખાંડનો શીરો વધારે બનાવવો. ઉંચા ચુલા ઉપર એળચીદાણા બનશે નહી, માટે હેઠે જમીન પર ચુલો માડી નીચે બેસીને બનાવવા. કાજુ, છોલેલા ભુંજેલા ચણા તથા તલની ઉપર પણ એજ રીતે ખાડ ચઢી શકે છે.

ઍલ્ફા રૅાક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, તાજું ઇંડું ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. માખણને ઘુંટીને નરમ કરવું અને બધો સામાન સાથે સારી કાની એકરસ કરી છેલ્લે બદામની સ્લાઇસ મેળવવી. પછી લગાડવાના માખણમાંથી ભુંજવાનાં પત્રા અથવા રકાબીને લગાડી તેમાં ચમચા વડે છેટે છેટે થોડી થોડી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠીમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

ઍસૅન્સ આદુનુ.

સોજાં સાખા વગરનાં આદુને છોલી ખમણીને તે શેર ૦। તથા બે લીંબુની છાલને દારૂ પાઇંટ ઍંડીમાં દસ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું.

ઍસૅન્સ એળચીનું.

એળચીનાં દાણાં તોળો ૦॥, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧.

એળચીના દાણાને છોલી સ્પીરીટ સાથે કાચના બુચની સીસીમાં એક માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને મજબુત બુચની સીસીમાં ભરી રાખવું. કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજમાં એનાં થોડાં ટીપાં નાખ્યાથી એળચીનો સ્વાદ આવશે.

ઍસૅન્સ કડવી બદામનું.

કડવી બદામની બીજ તોળો ૦॥, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧.

બદામને છોલીને બારીક છુંદી ઉપર એળચીનાં ઍસૅન્સની માફક એળચીને બદલે એ બદામનું બનાવીને તેજ રીતે ભરી રાખી તેમજ વાપરવું.

ઍસૅન્સ કાગમરીનું.

બ્રૅંડી, વાઇન, કલૅરેટ અથવા જલદ સરકો એ ચારમાનું જે તે એક ચીજ અડધી પાઇંટ લેવું અને તેમાં સુવા તોળો કાગમરી નાખી વીસ દીવસ પછી ગાળીને પાઇંટમાં ભરવું. આએ ઍસૅન્સ પેહલે ત્રણ ચાર ટીપા સૉસ, ગ્રેવી અથવા ગોસ્તમાં નાખી જોવું અને ટેસ્ટ નહી લાગે તો જરા વધું નાખવું.

ઍસૅન્સ ગોલાબનું.

એક પાઇંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં ગોલાબનાં અતરનાં ત્રીસ ટીપાં ભેળવાં. એ ઍસૅન્સ વૅનીલા અથવા બીજાં કોઈ ઍસૅન્સના જેવુ નરમ નથી પણ બદામના ઍસૅન્સનાં જેવું ઘણું જલદ હોય છે માટે જેમાબી નાખવું હોય તેમા ઘણાં થોડાં ટીપાંજ નાખવાં.

ઍસૅન્સ ચીની કબાલાનું.

ત્રણ આઉંસ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં ચીની કબાલાનું તેલ એક વચલો ચમચો જરા જરા કરીને ભેળીને થોડો વાર રેહવા દઇને પછી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. એક પાંઇટ પ્રવાહી પદાર્થમાં એ ઍસૅન્સનાં પાંચ છ ટીપાં પુરતાં છે.

ઍસૅન્સ જાયફળનું.

એક પાઇંટ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં ઘણું સારૂં જાયફળનું તેલ એક લીકર ગ્લાસને બરાબર મેળવવું. એ ઍસૅન્સ કોઈ પણ મીઠાઈ તેમજ ખાંનાંમાં નાખવું. બીજી રીતે બનાવવું હોય તો અડધી પાઇંટ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન અથવા બ્રૅંડીમાં ખમણેલું જાયફળ બે તોળાને કચના બુચની સીસીમાં ભરી એક માસ પછી ગાળીને ભરવું. કોઇ પ્રવાહી ચીજ એક પાઇંટ હોય તો તેમાં એનાં ત્રણ ટીપાં નાખ્યાથી જાયફળનો ટેસ્ટ આવશે.

ઍસૅન્સ તજનું.

અડધી પાઇંટ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં સારૂં તજનું તેલ એક વચલો ચમચો બરાબર ભેળીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. એક પાઇંટ સૉસ અથવા કોઈ પણ ખાવાના એટલાજ પ્રવાહી પદાર્થમાં બેથી ત્રણ ટીપાં પુરતાં છે. એ તેલ ઘણું જલદ છે માટે ઘણું નાખવું નહી.

ઍસૅન્સ પૅપરમીન્ટનું.

એક પાઇંટ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીન્સ ઑવ વાઇનમાં એક લીકર ગ્લાસ પૅપરમીન્ટનું તેલ મેળી સીસીઓમાં ભરીને ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ બદામનું.

એક આઉંસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં કડવી બદામનું તેલ એક ડ્રામ એટલે ૬૦ ટીપાં મેળવી ચપટ બુચ મારવો. એ ઍસૅન્સ ઘણુંજ જલદ હોય છે માટે કોઇ પણ ચીજમાં બે ચાર ટીપાં પણ ઘણાં થઇ જાય છે માટે સંભાળથી વાપરવું.

ઍસૅન્સ મરચાંનું.

અડધી પાઇંટ બ્રૅંડીમાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાની ભુકી દોઢ તોળો ભેળીને પંદર દીવસ રાખ્યા પછી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ લીંબુની છાલનું.

એક આંઉંસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇનમાં ખાટાં લીંબુની છાલના કટકા અડધા તોળાને ભેળી એળચીનાં ઍસૅન્સની માફક બનાવીને ભરવું.

ઍસૅન્સ લીંબુનું.

એક લીકર ગ્લાસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇનમાં સોજું લીંબુની તેલ એક ચમચી બરાબર મેળવીને સીસીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ વૅનીલા.

અંદરનો કસ કાઢી લીધેલી સુગંધ વગરની હોય તેવી સીંગ લેવી નહી પણ મજાહની સોજી સોહડમવાળી જાદી મોટી સીંગ જેને વૅનીલા સ્ટીક્સ અથવા વૅનીલા પૉડસ કહે છે તેવી સીંગ ઉપજોગી લેવી અને ધોતાં સફેદ કપડાંને જરા બ્રૅંડી અથવા રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ભીનવીને તેનેથી સીંગને બરાબર નુછીને સાફ કરવી. પછી તેને ઉભી બે ભાગમાં ચીરીને તેના આસરે એક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી પોહોળાં મોહાંના કાચના ચપટ બુચના નાના ચોરસમાં બધા કટકા સરખા મુકીને પછી એ કટકા ડુબે પછી તેની ઉપર દોઢ આંગળ જેટલો આવે તેટલો હલકો બ્રૅંડી અથવા રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇન યા જીન દારૂ એ ત્રણમાંનું જેતે એક રેડીને ચપટ બુચ દાબીને ઢાંકવો અને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. આસરે બે માસ પછી એકવડા સોજા સફેદ ફલૅનલના અથવા જાદી મલમલના બેવડા કટકાનો વચમાંનો થોડો ભાગ જીન અથવા બ્રૅંડીથી ભીનવીને તેમાંથી બધું વૅનીલા ગાળી લીધા પછી છેલ્લે કપડાંમાં બધા સીંગના કટકા નાખવા અને તેમાંનું બાકી રહેલું વૅનીલા ભચડયા વગર એમજ ગળાય પછી સીંગને ફેંકી દેવી. અને કાચના ચપટ બુચની સીસીઓમાં ભરી બુચ વળગે નહી માટે અંદરથી નુછીને પછી દાબીને બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ વૅનીલા ૨ જું.

ઉપર વૅનીલાનાં પેહલાં ઍસૅન્સમાં લખ્યા મુજબની સોજી વૅનીલા સ્ટીક્સ બે આંઉંસ એટલે પાંચ તોળા લેવી અને તેને

ઉભી ચીરી તેના પોણી ઈંચ જેટલા કટકા કાપી એક સોજાં કોડીનાં ખોલમાં નાખી બારીક પાઉડર જેવી છુંદેલી ખરી કસ્તુરી એક ગ્રેન તથા પાંચ ગ્રેન્સ Potassium Carbonate અંદર નાખીને તેમાં ઘણુંજ કકરા પડતું સોજું પાણી ચાર આંઉસ એટલે નાના આઠ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરીને નાખી મેળવીને ઉપર રકાબી ઢાંકવી અને તદન ઠંડું થાયને એમાં બાર આંઉસ રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટ મેળવીને બીલોરના પોહોળાં મોઢાંના નાના ચોરસમાં એ બધું ભરીને ઉપર તેનો કાચનો બુચ દાબીને ઢાંકવો. દસ દીવસ પછી બીજા એવાજ ચોરસમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને કાચનું ઢાંકણુ ઢાંકવું. વૅનીલા જે દીવસે બનાવવું હોય ત્યારેજ Potassium Carbonate મંગાવીને તુર્ત વાપરવુ. કારણ થોડું હોવાથી લાવીને રહેવા દેતાં પસરી જઈ નકામું થાય છે. કસ્તુરીને લીધે સાધારણ વૅનીલા કરતાં એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો અને સુગંધી થાય છે.

ઓપન જૅલી.

આએં ચોપડીમાં બ્લાંમાંઝ બે જાતનાંમાં જૅલેતીનની મેળવણી છાપેલી છે તે રીતે બનાવીને તૈયાર કરવી અથવા જૅલી ખરીયાની છાપેલી છે તે બનાવવી અને એ બેમાંનું જે એક બનાવ્યું હોય તેમાં રંગ આઈસક્રીમનો ખપતો ખપતો મેળવીને ઘેરી દાડમના રંગની કરવી અને વચમાં ગોળ નળો મુકીને બાંધો કીધેલાં મોલ્ડ ખાસ આવે છે અને તેને ઓપન મોલ્ડ કહે છે તેવાં એક મોલ્ડને આગમચથી પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી કાઢીને તેની વચમાંનો નળો ખાલી રાખી આસપાસના ખાલી મોલ્ડમાં આએ બનાવેલી મેળવણી રેડી મોલ્ડને આઈસમાં મુકવું અને તદન કઠણ બંધાયને બીલોરની રકાબીમાં સંભાળથી ઉલટાવીને આખી જૅલી કાઢવી અને તેની વચમાંના નળાવાળા ખાલી ગાળામાં આએ ચોપડીમાં વીપીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તેવી બનાવી અંદર તે ભરીને ઉપર થોડી વધારે મુકીને તેનો પડારેાક આકાર કરવો. પણ બનતાં સુધી મોટા ગાળાનું મોલ્ડ લેવું તેથી ઉપર મુકેલી ક્રીમનો પડારેાકો ઘાટ મજાહનો થશે. પણ એ વીપીપ્ડ ક્રીમ ઠંડીનાં મુલકમાં બરાબર બની શકે છે, ગરમમા બરાબર થતી નથી માટે નળાના ગાળામાં

એ ભરવાને બદલે એ બે જાતનાં બ્લાંમાંશમાંની ગમે તો આઈસીન ગ્લાસની મેળવણી બનાવીને તે ભરવી અથવા જૅલી ચીનાઈ સફેદ ઘાસનીમાં નરાં દુધની બનાવવા છાપેલું તે બનાવીને અડધીમાં રંગ આઈસક્રીમનો મેળીને રંગીન કરીને પેહલે નળાના ગાળો એનેથી અડધો ભરીને પછી તે બંધાયને બાકી રહેલી સફેદ જૅલીને તેની ઉપર ભરવી. પણ પેહલે ભરેલી રંગીન જૅલી બંધાય તેટલાં પેલી સફેદ જૅલીને પીગળેલી રાખવા માટે ચુલાના તાપ આગળ જરા દુરથી મેલી રાખવી. પેહલી રેડેલી રંગીન મેળવણી સાથે સફેદને વળગેલી રહેવા માટે પેહલી બંધાયલીની ઉપર છરી વડે છાલકા જરા જરા કાપ મુકીને પછી ઉપર બીજી મેળવણી રેડવી.

ઑમલૅટ ઇડાંનો.

ઘી શેર ૦ા, ઇડાં ૬, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૫, છોલીને બારીક ભુકો કાપેલા કાદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં મેળવણી રેડવા અને એક પડ લાલ તળાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવો અને ગમે તો એક પડ તળાયને ફેરવ્યા વગર ઑમલેટને એમજ ગોળ વીટાળવો.

ઑમલૅટ કાળા બુકાનો.

સોજા કાળા બુકા ૨, ઇડું ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બુકાની ઉપરથી ચરબી તથા પડ કાઢી નાખી સોજા ધોઇ કોરડા કરીને બારીક ભુકા જેવા કાપી જરા ઘીમાં રીકા લાલ જેવા તળી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં તળેલા બુકા તથા બાકીનો સામાન મેળી ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ક્રીમનો.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, દરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજું માખણ નવટાંક, બદામની બીજ તોળા ૩, કડવી બદામની બીજ તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ તથા બીજી છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. થોડી ક્રીમને આટામાં મેળવવી. પછી બાકીની ક્રીમમાં માખણ તથા ખાંડ ભેળી ચુલે ધીંગારે ઘુંટવી અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી થોડી થોડી કરી તે બધી ભેળવી અને એક સાદાં મોલ્ડમાં અથવા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મુકી મેળવણીથી તે જરા અધુરો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી જરા વખત પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને પછી બરાબર ભુંજવું.

ઑમલૅટ કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, ઘી રતલ ૦।, દુધ પાશેર ૧, ઇડાં ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી એકરસ કરવો અને કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ એનો બનાવવો.

ઑમલૅટ કૉલીફ્લાવરનો.

કૉલીફ્લાવરની અંદરથી છુટાં કીધેલાં ફુલ ૨, ઘી શેર ૦; ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરને બાફીને બારીક કાપવી અને ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર

મેળવી ઘીને પેણામાં બરાબર કકડાવીને ઈડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ એનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો.

નકી ગોસ્ત રતલ ૦। નો આજ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ મજાહનો સુકો ખીમો પકાવવો. પછી ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કાણુ કઈ ચઢાવી એ બેઉને ભેળીને પછી ખીમાની સાથે મેળવવું અને ઑમલૅટ ઈડાંનામાં લખેલી રીતે એનો ઑમલૅટ બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો ૨ જો.

આજ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ, સમોસા, વૅનકેક એવી કોઇ ચીજમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ૦। રતલ નકી ગોસ્તનો, પાણીના ભાગ વગરનો પણ મજાહનો પોચો ખીમો પકાવવો. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાની સફેદીમા ચાર ચમચી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કઠણુ કઈ ચઢાવી તેમા દાળને સારીકાની મેળવવી અને સાફ પેણામાં નવટાંક ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કીધેલી ઇડાની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી સફાઇથી તવાથા વડે ચોખ્ખું જેવુ પાથરવું અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું થાય ત્યારે એક બોરદુ પરથી ઑમલૅટ એક ઇંચ જેટલો ખાલી રાખીને તે તરફથીજ પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમો સરખો મુકીને તે તરફથી ઑમલૅટને સફાઇથી સરખો વાળીને વીટાળી લઇ હલકે હાથે તવાથાથી જરા દાબીને સેજ ચપટો જેવો કરીને બેઉ પડ મજાહનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવો.

ઑમલૅટ જામનો.

તાજાં ઇડા ૪, રાજબૅરી જામ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩; ઘી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨,

સોળે કૉર્નફ્લૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમચી ૪.

ઇડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરવુ અને કૉર્નફ્લૉઅરનો સેજબી ગાંગરો રહે નહી તેમ તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ ભેળીને પછી દાળની સાથે એ મેળવવુ. પછી સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભેળવી અને લોઢીમાં ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બળવું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખી ઈડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાથા વડે જરા પતળી સરખી ગોળ પાંથરીને ઉપર મોટું ઢાંકણુ યા રકાબી ઉલટું ઢાંકવું અને થોડે વારે ઉંધાડી ઑમલૅટ ઉપરથી બંધાયો નહી હોય તો પાછું ઢાંકી બંધાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને હેઠેનું પડ મજાહનું ઘેરૂં લાલ થાયને ઉતારી પાડી ઘી વગર અમથોજ ઑમલૅટ સેરવીને રકાબીમાં લેવો પણુ ગરમની ઉપર જામ પીગળીને પતળા થઈ જાય છે માટે જરા ઠંડો થાયને આસપાસની બધી ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગ પર બધી જામ સરખી પાંથરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી સરખો ગોળ ઑમલૅટ વીટાળી લઇને તુર્ત ગરમ ખાવો, ઠડો સારો લાગતો નથી. એ ઑમલૅટ સારો લાગે છે.

ઑમલૅટ ટામૅટાંનો.

ઘી શેર ૦ાા, ઈડાં ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝીણાં ટામેટાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પીચ, ઍપ્રીકૉટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે ટામેટાંને છોલીને બારીક કાપવાં. આટાને જરા પાણીમાં કાળવવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી સઘળો સામાન સાથે મેળવી પેણા અથવા કઢાઇમાં ઘી નાખી બરાબર કકડેને ઇડાંના પોળો સાદો છાપેલો છે તે રીતે એને બનાવવો. ગમે તો આટો નાખ્યા વગર અમથો બીજા સામાનનોજ

બનાવવો. ગમે તો મેળવણીમાં જરા ખાંડ તથા વેલાતી સૉસ મેળવો.

ઑમલૅટ પનીરનો.

ઘી શેર ૦|||, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર શેર ૦|, ઇંડાં ૬.

ઇંડાંને કલઈવાળા મોટા ઢાકણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરી તેમા પનીર મેળવું અને ઇંડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તે રીતે ઘી કકડાવીને એ પોળો બનાવવો.

ઑમલૅટ પાંઉનો.

ઘી શેર ૦|||, સુકાં પાંઉનું કરમ્બસ તથા તાજી દેરીની દુધની કઢણ ક્રીમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૩, માખણ તોળા ૨||, છુંદેલાં મરી; છુંદેલું જાયફળ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦||.

ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરવાં અને પાંઉના કરમ્બસ સાથે ક્રીમ ભેળી થોડીવાર રાખ્યા પછી બધો સામાન ઇંડાંમાં મેળવી ઇંડાંનો પોળો સાદો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી કકડાવીને તેજ રીતે એને બનાવવો.

ઑમલૅટ ફ્રેંચ.

ઘી શેર ૦|, ઇંડાં ૪, ઝીણો કાંદો ૧, દુધ નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી પાર્સલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો અને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવો. પછી પેણામા ઘીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી તેમાં પાંથરીને મેળવણીને સઘળી ગોળ રેડી જરા તળાયને તવાથાથી અળગો કરવો અને બગાબર લાલ થાયને બેવડો વાળી ઉતારીને વીમાથી કાઢવો.

ઑમલૅટ ફ્રૅંચબીન્સનો.

ઘી શેર ૦ાા, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૪, તદન કુમળા ફ્રૅંચબીન્સના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપેલી તોળા ૩, ઇંડાં ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઉવીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળા ઇંડાનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલેટ માછલીનો.

ઘી શેર ૦ાા, સોજી તાજી માછલી અથવા કોળમીને તતરાવેલી ખારા પકાવીને પછી તેને બારીક કાપેલી રતલ ૦।, માખણ તોળા ૩, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉ ભેળીને પછી એમા બધો સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ઘી નાખી ચુલે મધયમ બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને તવાથાથી ઑમલૅટને બેવડો વાળીને કાઢવો.

ઑમલૅટ મીઠો.

ઘી શેર ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨ાા, ઇંડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ફુંદેલું જાયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઍપ્રીકૉટ જામ અથવા કોઇ પણ શીરા વગરનો સોજો મુરબ્બો ઘણોજ બારીક કાપેલો તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને મોટાં કલાઇવાળાં ઢાંકણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી મોટાં પેણામાં ઘીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડીને પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખવું અને હેઠેથી લાલ થવા આવેને વચમાં જામ અથવા મુરબ્બો પાંથરીને બોરડુ પરથી ફરતો એક ઇંચ

જેટલો ખાલી રાખીને તવાથાથી સરખો ગોળ વીટાળીને ઘીમાંથી આંધરાંની ચમચે સરખો કાઢી લઇને ઉપર બધે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ ઑમલેટ ગરમ ઘણો મજાહનો લાગે છે, ઠંડો સારો લાગતો નથી.

ઑરેંજ કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેકીને સુકો કીધેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ોાા, તાજાં ઈંડાં ૧૦, ઑરેંજફલાવર વૉટર લીકર ગ્લાસ ૧, નાનાં ૧ ઑરેંજની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઈંડાંની સફેદીમાં ઑરેંજફલાવર વૉટર નાખી કફ ચઢાવીને માહે થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળીને છાલ મેળવી છેલ્લે ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તે ભેળીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ એમા જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી મોલ્ડને ઘણું પુરતું માખણનું જાડુ પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં શુંજવુ.

ઑરેંજ ચીજ કેક.

રપ જકેકનો જુકો; સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક શેર ોાા, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, સંત્રા અથવા ઑરેંજનો રસ નાના ચમચા ૮, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ોાા, ઑરેંજ અથવા સંત્રાની છાલના ઝીણા કાપેલા કટકા તોળો ોાા, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે તથા કોડીયાંને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પેહલે પફપેસ્ટ ચીજકેકનો બનાવી કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તૈયાર કરવું. પછી ઈંડાંને ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને પછી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની એક રસ કરીને એ મેળવણીને પફપેસ્ટ મુકેલાં કોડીયાંમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં મુજબ

મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ કેક ઘણું સારાં લાગે છે.

ઑરેંજ ફલાવર વૉટર.

નીરોલી (ઑરેંજ ફલાવરનું તેલ) ૬૦ ટીપાંની ચમચી ૧, રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઈન, વાઇન ગ્લાસ ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને સોજા ગાળેલાં અડધો શેર પાણી સાથે ભેળાયાથી ઑરેંજ ફલાવર વૉટર થાય છે અને એ ઘણું ખરૂં ઇંગ્રેજી મીઠાઇમાં વપરાય છે.

ઑરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

ઑરેંજ માર્મલેડ; સોજું માખણ તથા સુકાં પાઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્પ્સ એ દરેક તોળેલું શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, બેકીંગ પાઉડર નાનો ચમચો ૧ અથવા સોદા બાઈ કાર્બ વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનનો, બારેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, મોલ્ડને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલો બધો સામાન એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં સારીકાની ભેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા ભેળો એ મેળવણીથી બે ઇંચ જેટલું અધુરૂં ભરાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર સફેદ કોરૂં જાડું કાગળ બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો એ પુડીંગ સૉસ મીઠો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવું.

આંબાકલીયો.

મોસમ ખલાસ થયા પછી જ્યારે કેરી મલતી નહી હોય ત્યારે આંબાકલીયો જોઇતો હોય તો નીચે મુજબ બનાવીને ભરી રાખવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખેલી જાતની પણ તેનાં કરતાં સેજ નાની મજાહની પાકટ દલદાર કાચી સાખા વગરની ખપજોગી કેરી

લેવી અને તેજ રીતે ચાર ચાર ચીર કાપી તેમજ છોલીને તેમાં લખ્યા કરતાં એને સેજ છુટા છુટા ચોખા દેવા. તે પછી ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ એજ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે બનાવેલા ચુનાના પાણીમાં બીજા બાર કલાક ભીનવવું. પછી કેરીને કાઢીને તોળી જોઇ એક શેર ચીર માટે દોઢ શેરને હીસાબે ઘણો સોજો નરમ પતની ગોળ લઈ તેનો ભુકો કરી જો આબા-કલીયો પચીસ કેરીની ચીરનો હોય તો કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ નાખી એક ઇડાંને ધોઇને એમાં કાટળા સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી શીરો પતળો થાય તેટલું માહે ઠડું પાણી ભેળી ગોળને પીગળાવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર બે ચાર જોશ આવી તપેલીમાં વચમાંનો શીરો નીતરો થઇ આસ પાસ મેલનો બધો પોપડો થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને ઉંઘાડુંજ રાખવુ અને શીરો ઠંડો પડી મેલનો પોપડો કઠણ થાયને માહે તે ભેળાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી નાખવો અને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં શીરો ગાળી લઇ પતળો હોય તો પાછો ચુલે મુકી આસવાળો શીરો થાયને અંદર બધી કેરીની ચીર નાખી ઉપર લખ્યું છે તે કેરીના મુરબ્બામાં લખ્યાં મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો. પણ એ આંબાકલીયાનો શીરો તદનજ ઘાડો એટલે લગભગ કઠણ જેવો થાય પણ સેજબી કરમાય નહી તેમ સંભાળથી બનાવીને ઉતારવો, સેજબી કરમાવા દેવો નહી અને ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડો થાયને ભરવો. જ્યારેબી એ આંબાકલીયો ખાવો હોય ત્યારે ખાવાની જરાવાર આગમચ તૈયાર કરવા માટે એક શેર ઝીણા કાંદાને છોલી સોજા ધોઈ કોરડા કરી એક કઢાઇમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે મુકવુ અને તે કકડેને કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી રીકા લાલ તળીને ઉતારવું. કારણ કકડેલાં ઘીમાં રહેતા કાંદા બરાબર લાલ થાય છે. તે પછી આંબાકલીયાની બરણીમાંથી બંધાયલા શીરા સાથેજ દસબાર ચીરને કાઢી એક કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી શીરો જરા ઢીલો થાય તેટલું થોડું અંદર ગરમ પાણી બરાબર મેળવીને ચુલે ધંગાર પર ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર ગરમ થઇને શીરો જરા ઘાડો થવા આવને ઘી સુધાંજ પેલા તળેલા કાંદાને અંદર ભેળવા અને મજાહના ઘાડા શીરા સાથનો આંબાકલીયો થાયને ઉતારીને ખાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સાથનો આંબાકલીયો બનાવવો હોય તો આ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે. તેમાં લખ્યા જેટલું ગોસ્ત અથવા મરઘીને જીરૂં નાખ્યા વગર અમથુંજ મજાહનું ઘી પર ખારૂં પકાવવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કીધેલા આંબા-કલીયાને ગરમ ગોસ્ત અથવા મરઘીની અંદર શીરા સાથેજ બધો બરાબર મેળવી જરાવાર ધીંગારે રાખ્યા પછી ખાવો.

કચુંબર કાંદાની.

એક શેર કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, આદુ તોળો ૦।, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલી એને તથા કોથમીર મરચાંને ઘણું બારીક કાપવું અને કાંદામાં નીમક નાખી ચોળીને નરમ કરી તેમાં બધો સામાન ભેળી થોડો સરકો નાખવો. કાચી કેરી હોય તો વચલાં કદની કોયળ અડધી કેરીને છોલી બારીક કાપીને તે નાખવી, તેમજ કાકડી હોય તો તેને છોલી વરખ કાપીને તે પણ થોડી કચુંબરમાં ભેળવી. આમલીનો શોખ હોય તો તેનું થોડું ઘણું ઘાડું ડોહરૂં કાઢી સરકાને બદલે તેમાં કચુંબર ભેળવી અને મીઠી કચુંબર કરવી હોય તો એકથી બે તોળા ગોળને સાફ કરીને આમલીનાં ડોહરાંમાં તે ભેળવો.

કચુંબર કોપરાંનાં દુધની.

મોટા કાંદા શેર ০॥, કાચી કેરીને છોલી રાઈના દાણા જેવો બારીક ભુકો કાપીને તે નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ০।, સોજુ નાળીયેર ০॥.

કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને ઘણુંજ બારીક કાપવું. આદુ તથા કાંદાને છોલી ઘણુંજ બારીક રાઈના દાણા જેવું કાપવું. નાળીયેરને ખમણી પાણી વગર પાતા ઉપર જરા પીસીને ઘાડું દુધ કાઢી નાના ૭ ચમચા ભરી એટલે અડધો પાશેર લઈ તેમાં બધો સામાન ભેળવો. ઘણો તીખાસ પસંદ હોય તો એક મરચું વધારે લેવું. કેરી નહી હોય ત્યારે ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક

આમલીને નાળીએરનાં દુધ સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો છુંછો કાઢી નાખી એ રસમાં બધો સામાન ભેળવો.

કટલેસ ઇડાંના.

મરઘીનાં તાજાં ઇડાં ૧૫, કાંદા શેર ૦||, દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક ઉપાટ ભરેલી ચમચી ૧||, કોથમીર ઝુડી ૪. મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ; ઘી તથા બીજાં ઇડાં ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી અડધા શેર ઘીમાં લાલ તળી ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવો. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથેજ પાંદડાં લઇ એને તથા મરચાંને ધોઇને બારીક પીસવુ. પછી પંદર ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં બધો સામાન તથા કાંદા તળતાં વધેલું બધું ઘી નાખી બરાબર એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ચાર્વ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારીને કાઢી લઇ ઠંડું થાયને પથરના પાતા ઉપર હલકે હાથે પીસીને તેના સફાઇથી કટલેસ થાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ પડે ક્રીમ લગાડીને બીજાં ખપજોગાં ઇંડાં ભાંજી એકેક ઇડાં માટે એકેક ચમઠીને હીસાબે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને પતળાં કરી પેણમાં ડુબતું ઘી કકડાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તવાથાથી ઉંચકીને ઘીમાં મેલીને તેજ પ્રમાણે તળવાં. પાંઉનુ ક્રીમ નહીં હશે તો ઘઉંનો રવો પણ ચાલશે.

કટલેસ ઇસટુના.

છ આનીભાર આદુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલીને છુંદવું અને એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી પાશેર ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માંહે આદુ લસણ વઘારીને અંદરથી તળેલું બધું કાઢી લેવું. પછી દાધી તથા તુરીયાં વતરોગે જે બી બીજી લીલી સુકી તરકારી મળે તે છોલીને તેના મોટા મોસંબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા, પણ ફ્રેંચબીન્સના અગાબર વાંખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપવી અને એ તરકારી સરખે વજને બધી મળીને

અડધો રતલ લઇ તેને ધોઇને કોરડો કરવો અને કાંદા તળતાં બાકી વધેલાં ઘીમા નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનું થાય ને ઉતારીને આંધરાંની ચમચે ઘીમાંથી કાઢી લઈ માંહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરૂં નાખી પાતા ઉપર બધું જરા બારીક પીસવું. ત્યારબાદ કોથમીરઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ફુદનાનાં પાંદડાં ૮ લઇ એ ત્રણેને બારીક કાપીને એમાં બારીક કાપેલી પાસ્લીં તથા સૅલરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળા એક ઇંડાંને ભાંજી સારીકાની દાહવીને તળેલી તરકારીનાં એ બધી ચીજ તથા તળેલો કાંદો, આદુ, લસણ તથા વેલાતી સૉસ; લીંબુનો રસ તથા ઘણો જલદ સરકો એ ત્રણે ચીજ દરેક ચમચી ૧ બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી તેના ચાર ભાગ કરી સફાઇદાર ગોળા કરીને પછી લંબગોળ અથવા પાનપ્રાટના સરખા કટલેસ થાપી કટલેસ ફ્રાઇડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ બે ઇંડાંને ભાંજી માંહે બે ચમટી નીમક નાખી દાહવીને તેમાં લખેલી રીતે એ કટલેસ તળીવા.

કટલેસ કલેજીના.

બકરાંની ઘણી નાની કલેજી ૧, ઘી શેર ૦॥, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલાં મરી તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોલો ૧, આદુ તોલો ૦॥, લસણ વાલ ૫, ઇંડાં ૩ થી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨, નાં પાંદડાં, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

કોથમીરના પાંદડાંને ધોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી ધોઇને પોણોશેર પાણી તથા અડધો તોલો નીમક સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમે બળતે બાફવા મુકી બરાબર બફાય ને કાઢીને તેની કટલેસ જેવી કાતરીઓ કાપવી. પછી કાંદાને બે તોલા ઘીમાં તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં કલેજીની કાતરીઓ તથા ૦। તોલો નીમક નાખી ચમચથી મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે શજાવવું અને કલેજી નરમ થઇ પાણી સુકાય ને ઉતારવું. પછી બધા મસાલા સાથે બાફી

રહેલું ૦। તોલો નીમક ભેળા કલેજીની કાતરીઓને બેઉ પડે ચોપડીને પછી ક્રીમ અથવા રવાને દાબીને કટલેસની બેઉ બોરદુપર પુરણું લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે એ કટલેસને તળવા.

કટલેસ કવીન.

ગોસ્તનો ઘણો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦।, કોઇબી જાતનું વેલાતી અચાર અથવા કૅબેજનું ઘણું જલદ અચાર તોલો ૧॥, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, આદુ તોલો ૦॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, ફુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇડાં; ઘી; પાંઉનું ક્રીમ તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. અચારને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી એક ઇડાંને ભાંગીને ખીમામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળીને દસ ભાગ કરી સફાઇદાર ગોળા વાળવા અને બે ભાગ ક્રીમ અને એક ભાગ ચોખાના આટાને ભેળીને પાટીયાંની ઉપર મુકી તેપર ખીમાના ગોળા મેલી દાબીને તેનાં બેઉ પડ ઉપર પુરણું આટા સાથનું ક્રીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ બનાવવા અને ગોસ્તના પાંસળીનાં હાડકાંના બબે ઇંચ લાંબા કટકાને કટલેસની અણીતરફ નહીં પણ તેની સામી બોરદુપર ખોસવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દાહવી તેમાંજ લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેમજ એ કટલેસ તળવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ કસ્ટરના.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, તથા જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એ ત્રણે બારીક પીસેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ; પાંઉનું ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

દુધને મોટે બળતે મેલી બે પાશેર બાળીને દુધપાક જેવું એક પાશેર કરવું. અને એને ઠંડું થવા દેવુ. પછી નીમકના ત્રણ ભાગ કરી ત્રણ ઇડાં ભાંગી તેમાં એક ભાગ નીમક ભેળી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ દોહવીને દુધપાકમાં મેળવું. પછી એક ઉંડા કાંસીયાને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી એ કાંસીયામાં ભરાય નહી તેટલું ઓછું પાણી એક પાટીયામાં નામી તેમાં એ કાંસીયાને મેલી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં ઢાંકણુ બાંધી તે ઢાંકીને એ કસ્ટરને ચુલા ઉપર બાફવા મુકવું અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને કાંસીયામાંથી અળગું કરી ઉલાટાવીને આખું કાઢીને તેના અડધી ઇંચ જાડા સરખા કટલેસ જેટલા કટકા કાપવા અને બાકી રહેલાં નીમકને પીસેલા મસાલામાં મળી એ કટલેસને બરાબર લગાડી તેનાં બેઉ પડ ઉપર દાબીને પુરતું પાંઉનું ક્રીમ વળગાવવું. પછી બાકી રહેલાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળું કરીને તૈયાર ગખી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળેને કઢાઇને ઉતારવી અને ઇડાંમાં કટલેસનાં બેઉ પડ તવાથા વડે ફેરવી બરાબર ઇડું લગાડીને તવાથા વડેજ એ ઘીમાં બધા કટલેસ મુકવા. પછી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી જરા વારે પડ ફેરવી મજાહના શીકા લાલ રંગના થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને ઘીમાંથી કટલેસને કાઢી લેવા. એ કટલેસનો ટેસ્ટ ભેજાંના કટલેસ જેવો લાગે છે.

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરથી છાપેલું છે તે મુજબનું રોસ્ત અથવા બારૂં પકાવેલું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, કાંદા તોળા ૨॥, પાંઉ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૬, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તની એવી પાશેર ૦॥, દળેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩ થી ૪, પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપી નીચવીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. પાંઉને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇ આદુને છોલી એ બધાંને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કોલ્ડ ગોસ્તનો ખીમો છુંદવો અને એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ

દાબવીને એવીમાં મેળવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન છુંદેલાં ગોસ્તમાં બરાબર મેળવીને તેના સફાઇથી સરખા કટલેસ થાપી ક્રીમ અથવા રવાને પાટીયાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર એકેક કટલેસ મેલી દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવવો. તે પછી ઇડાંને મોટી રકાબીમાં ભાંજી એક ઇડાં માટે એક ચમચીને હીસાબે નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવીને પતળાં કરવાં. પણ એ કટલેસ નરમ હોવાથી હાથ વડે મુકતાં ભાંગી જાય છે માટે તવાથા વડે ઉંચકીને દાબવેલાં ઇડાંમાં એકેકને મુકી ઉપરનાં પડ ઉપર ચમચાથી ઇડું રેડવું. તે પછી સંભાળથી તવાથા વડેજ પડ ફેરવવું. એમ ફેરવ્યાથી હવે હેઠેનું પડ ઉપર આવશે તેની ઉપર પણ ચમચાએજ રકાબીમાંનું ઇડું રેડવું. એ રીતે થોડા કટલેસ થાય તેટલા મોટી કઢાઇ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળને મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે હાથ વડે નહી પણ તવાથાથીજ કટલેસને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા ઘીમાં મુકવા અને હેઠેનું પડ રીકું લાલ તળાયને તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢી એ રીતે બધા તળવા. એ કટલેસ ઘણા મજાહના થાય છે.

કટલેસ કોળમીના.

તદ્દન તાજી ઘણી મોટી કોળમી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, આદુ તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી તોળો ૦॥, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, સોજાં મોટાં ઇડાં ૬, ઘી; ચોખાનો આટો; નીમક તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાળો દોરો કાઢી નાખીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં ખરમોટીને અડધો કલાક ગમવી. તેટલાં કોયમીરનાં કુમળાં ડાખલા સાથે પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ આદુ લસણને છોલી એ બધાંને સૉસ અથવા સરકામા બારીક પીસી માંહે હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. તેટલા કોળમીને નીમકમા રાખ્યાને અડધો કલાક થાય ત્યારે આટો લગાડીને ઘણી સોજી

ધોઈ સફાઇથી પેટાં તરફથી છરી વડે ઉપરથી તે છેક પુછડી સુધી ઉભી સરખી ચીરીને સામી બોરફુથી વળગેલી રાખી મજાહના પહોળા કટલેસ કરીને એ ચીરેલા ભાગની ઉપર છરીથી છુટાછુટા છાલકા કાપ પાડવા. પછી કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર બધે બરાબર સરખો બધો મસાલો લગાડી પેલા કોળમીના વળગેલા ભાગમાં કટલેસનીજ લંબાઇની બુતારાની નવી સળીના કટકાને સગ્બો ઉભો બેસીને મોટી રકાબીમાં પાંથરીને મેલી ઉપર ચાળણી ઢાંકીને અડધો કલાક ગબ્બવું. ત્યારબાદ કટલેસના બેઉ પડની ઉપર દાબી દાબીને પુરતું ક્રીમ વળગાવી મજાહના પતળા પોહોળા કટલેસ કરવા અને પેહલે ત્રણ ઇડાંને ભાંજી તેમાં ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી બાકીનાં ત્રણ ઇડાંને બીજી રકાબીમાં એમજ દોહવીને તૈયાર કીધા પછી મોટી કઢાંઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આએ ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે કટલેસને ઇડામાં બોળીને તેજ પ્રમાણે કઢાઇમાં મુકીને મજાહના કકરા રીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ગરમ ગરમ ઘણા સારા લાગે છે.

કટલેસ ખીમાના.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું નકી માંસ રતલ ૦ાા, પટેટા તોળા ૫, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક ચમચી ૧, દળેલાં મરી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીરઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાંસલી બેઉ મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇડાં ૩, પાઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ અથવા ધઉનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. પટેટાને બાફીને મૅશ્ડ કરવા. ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છુંદવો અને તેમાં એક ઇડાંની દાળ, નીમક તથા બધો સામાન સારીકાની મેળવીને બે કલાક ચાળણી તળે ઢાંકી રાખ્યા પછી માંહે સૉસ તથા લીંબુ ભેળીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ક્રીમ અથવા રવો પુરતું લગાડીને તેજ રીતે ઇડાંમાં બોળીને તળવા. મીઠા કટલેસ પસંદ હોય તો બીજા સામાન ભેગી સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ નાખવી.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામેટાંની ગ્રેવીના.

ગોસ્તના; મરઘીના; ભેજાંના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના તળીને તૈયાર કીધેલા કટલેસ ૫, સોજાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણ તથા મરચાંની ભુકી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. ટામેટાંને સોજાં ધોઈ ઉભા બએ કટકા કાપી તદન કલઈ-ભરેલી તપેલીમાં નાખી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીંગારે મુકવું અને ટામેટાં તદન નરમ થાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી કલઈ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ચાળણી અથવા બોયાંમાં નાખીને બધો રસ છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને અંદર કોથમીર મરચાં જરા તળીને પછી બાકીનો બધો સામાન, નીમક તથા ટામેટાંનો રસ ભેળવો અને તળેલા કટલેસને કલઈવાળા પેણામાં પાંથરીને મુકી તેની ઉપર ટામેટાંની એ ગ્રેવી ફરતી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને જોશ આવેને કટલેસ ફુલેને જરાવાર ધીંગારે રાખી ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવું. ગમે તો ગ્રેવીમાં બે ચમચી શૅરી ભેળીને પછી કટલેસ પર રેડવી.

અમથી ગ્રેવીના કટલેસ કરવા હોય તો ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી ઘાડી ગ્રેવી દોઢ પાશેર જેટલી લેવી અને ઉપર લખ્યા જેટલીજ કોથમીર મરચાંને તેમજ કાપી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘીમાં તળીને ઉપલાજ હીસાબે સરકો, ખાંડ, મરચાંની ભુકી તથા ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી સગળું તળેલી કોથમીરમાં ભેળી તેને એક જોશ આપીને પછી ઉપર પ્રમાણે પેણામાં કટલેસ મેલીને તેની ઉપર રેડીને તેમજ તૈયાર કરવું. પણ ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી નહી હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં ગ્રેવી છાપેલી છે તેનો બધો સામાન તૈયાર કરી તેમાં પાણી રેડીને પેહલે કકરો પાડવાને બદલે પેણામાં

મુકેલા કટલેસની ઉપર રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને થોડીવાર રહીને પેણુાનાં કડાં બે હાથે પકડીને હલાવી કટલેસ ફુલીને એવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

કટલેસ ગાજરના.

એક મોટું કુમળું ગાજર વજનમાં શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, લસણુની છુટી કળી ૩, લીંબુનો રસ ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, ઇડાં ૨, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

ગાજર સરખું ગોળ જેવુ લેવું અને તેને છોલી હેઠે ઉપરથી કાપી સરખું કરીને પછી ઉભા બે ભાગમાં કાપીને પાણીમાં બાફવા મુકી નરમ થાયને માંહુથી કાઢવું અને ઠંડું પડેને ચુંથાય નહી તેમ વચમાંના ભાગના સરખા પતલા છ કટલેસ કાપવા. આદુ લસણુને છોલીને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાંદડાં તથા મરચાને ધોઇને એ ચારે ચીજને પાણી વગર સુકું પીસીને તેમાં હળદ, નીમક તથા લીંબુનો રસ ભેળી કટલેસના બેઉ પડ ઉપર બધું સરખે ભાગે લગાડીને પછી કટલેસ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધે પુરતું પાઉનું ક્રીમ વળગાવવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પેણુામાં ઘીને મધ્યમ બળતે કકડવા મેલી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને ઇડાંમાં મુકીને બેઉ પડે તવાયા વડેજ પુરતું ઇડું લગાડીને તવાથાથી ઉંચકીને ઘીમાં મુકી મજાહના કકરા શીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ઠીક લાગે છે.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

ખાટકી પાસે ગોસ્તનાં છ કટલેસ કપાવવા પણુ તેમ નહી બને તો પછી બકરાંના નરના પગના ઉપરના ભાગના નેસ વગરના નકી ગોસ્તના બે ઇંચ લાંબા, એક ઇંચ પહોળા અને એક ઇંચ જાદા છ કટકા કાપી તેને છરી વડે સફાઇથી પોહોળાઇમાં ચીરીને મજાહના ચોરસ કટલેસ બનાવી તેન ઢીમડાં ઉપર મુકી હલકે હાથે છરા વડે બેઉ પડ ઉપર છુટા છુટા ચોખા પાડવા. પણુ એમ કરતાં ગોસ્ત છુદાઇને છુટા કટકા પડી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બે તોળા આદુ તથા ૦। તોળા લસણુને છોલીને છુંદી

અથવા પીસીને તેનો બધો રસ નીચવીને એ રસમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી તેમાં કટલેસનાં બેઉ પડ બોળીને રકાબીમાં મેલી ઉપર ચાળણી યા બોયુ ઢાકીને ત્રણ કલાક આથી રાખવા. જો મસાલાના કટલેસ કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમારનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચ્યાં એ ત્રણુને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને સૅલરી તથા પાર્સ્લી બેઉને ધોઈ કોરડું કરી તેનાં પાંદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં સાથે ઝીણું કાપી એ દરેક અડધો તોળો લેવું તથા ફુદનાના ૭ પાંદડાંને પણ એમજ કાપવાં અને એ સઘળું સાથે ભેળી આદુ લસણુના રસમાં મેળવીને પછી એ મસાલા સાથના રસમાં ઉપર મુજબ કટલેસને આથી મુકવા જો ખાટા કટલેસ પસંદ હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને ઘણી બારીક પીસીને તે પણ મસાલામાં ભેળવી. ત્યાર બાદ કટલેસ આથીયાને ત્રણુ કલાક થાયને ગોળ પાતરાં ઉપર પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો પાથરીને તેની ઉપર એક કટલેસ મેલી ઉપર પણ એ ક્રીમ યા રવો પાછું પુરતું નાખી હથેલી વડે દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમાં બોળીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટલેસને તળવા. જો એ રીતે આથેલું ગોસ્ત માફ્ક આવતુ નહીં હોય તો કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા દોઢ તોલાને બારીક પીસી તે અથવા પપાંઉનુ દુધ દસ ટીપાં ને આદુ લસણુના રસમાં ભેળીને પછી તેમાં દોઢ કલાકજ કટલેસને આથવા કટલેસ તુર્ત બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબના કાપેલા ૬૭ કટલેસના કટકાને જાદા ખીમા જેવા છુંદીને પછી તેના કવાબ જેવા ગોળ દડા કરવા અને ઉપર મુજબના આદુ લસણુના રસમા નીમક ભેળીને તેમાં એ કવાબને ખરમોટીને પછી ક્રીમ યા રવામાં રોળી દાબી દાબીને પુરતું લગાડીને કટલેસ થાપીને તુર્તજ ઉપર મુજબ કટલેસ તળી કાઢવા. મસાલાના એ કટલેસ કરવા હોય તો રસમાં ખરમોટીવા પછી ઉપર મુજબનો મસાલો લગાડયા બાદ ક્રીમ યા રવામાં દાબીને કટલેસ થાપવા એ છુંદેલા ગોસ્તના કટ-લેસ ખીમાના હોય તેમ લાગતા નથી, ગોસ્તના હોય તેવાજ લાગે છે. પણ આદુ લસણનો રસ તથા મસાલો એ છુંદેલા ગોસ્તની અંદર ભેળીને કટલેસ બનાવવા નહી. કારણ તેમ કીધાથી તો પછી

ખીમાના કટલેસ જેવાજ થશે. મરઘીના કટલેસ કરવા હોય તો મરઘીના સીનાનુંજ માંસ લેવું પણ ઘણુ સીના નહી હોય તો પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ નીચે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પગનું માંસ પણ લેવું પણ મરઘીના માંસને ગોસ્તની કાની ચોબા દેવા નહી પણ છરીથી છુટા છુટા સેજ ચોબા પાડવા અને ઉપર મુજબના નીમક ભેળેલા આદુ લસણુના રસમાં ખરમોટીને ફકત એકથી દોઢજ કલાક એ કટલેસને આથવા પછી ગમે તો મસાલા વગર એમજ ઉપર મુજબ તળવા અને ગમે તો ઉપલી રીતનો બનાવેલો મસાલો લગાડીને પછી બનાવવા.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ.

નર બકરાના ઉપલા ભાગનાં પગનું નેસ વગરનું કુમળું નરી ગોસ્ત રતલ ાા, ઘી શેર ૧ાા, કાંદા; આદુ તથા પટેટા દરેક છોલેલું તોળા ૨, ઉપર કટલેસમાં લખ્યા મુજબની કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક તોળો ાા, લસણુ તોળો ા, ફુદનાનાં પાંદડાં ૧૦, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૩ થી ૪, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડા ૪, નીમક તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

ગોસ્તને પાણીથી એક વખત ધોઈ નીચવીને કોરડું કરી ખીમો છુંદી આદુ લસણુને છોલી છુંદીને બધો રસ કાઢી તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ખીમામાં મેળવીને તેનો ગોળો કરી અડધો કલાક રાખવું. તેટલાં પટેટા તથા કાંદાનો ઘણો બારીક ભુકો કાપી કોથમીર, મરચ્યાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરી ઘણુ ઝીણું કાપી એ બધાં સાથે સૅલરી, પાર્સ્લી, હળદ તથા મરીને ભેળવું, તેટલાં કટલેસના ખીમાને આથ્યાને અડધો કલાક થાયને તેને એક ઘણી મોટી કોડીની રકાબીની વચમાં મેલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેનો બધેથી એક સરખો એક ઇંચ જાડો ગોળ કટલેસ થાપવો અને પેલા બધા ભેળેલા સામાનમાંથી અડધાને એની ઉપર સરખો ભભરાવી તેને હથેલીથી દાબીને તેની ઉપર પુરતું ક્રીમ ભભરાવા તેને પણ માંહે એમજ દાબીને પછી બીજી મોટી રકાબીમાં થોડુ ક્રીમ ભભરાવી કટલેસને છરીથી અળગો કરીને સંભાળથી ઉંચકીને ક્રીમ ભભરાવેલી રકાબીમાં ઉલટો મુકી બીજાં બાલી પડની ઉપર

પણ એજ રીતે બાકી રહલેા બધેા ભેળેલેા અડધેા સામાન અને પછી પુરતું ક્રીમ ઉપર મુજબ હલકે હાથે દાબીને વળગાવી કટ-લેસને બધેથી એક સરખેા જાદેા અને ગેાળ એક બીલસની પણ બે આંગળ જેટલેા મેાટેા થાય તેટલા વ્યાસનેા થાપવેા અને બે ઇડાંને ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે દેાહવીને પતળાં કરી કટલેસની ઉપર બધે ફરતું સરખું રેડવું. પછી કટલેસને છરીથી અળગેા કરી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજી સાફ મેાટી રકાબીને તેની ઉપર ઢાકીને તેમાં ઉલટાવી લઈ એજ રીતે બાકી રહેલાં બે ઇડાંન દેાહવીને કટલેસનાં બીજા પડ ઉપર રેડવા. તે પછી એક મેાટા ઉંડા પેણામા ઘી નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેમાંથી ધુંમાડેા નીકળે તેટલુ બધું કકડેને કટલેસ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રકાબીમાંનેા કટલેસ તવાથા વડેજ પેણામાં સેરવી દઇને અંદરનું કકડેલું ઘી કટલેસની ઉપર ચમચથી છાંટવું અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને પેણાને ઉતારી પાડી મેાટેા ઝારેા હેાય તેા તે વડે અને તે નહી હેાય તેા પછી બે ચમચ ઉપર કટ-લેસ લઈ તેને ત્રીજી ચમચનેા બીજા માણસે કટલેસની ઉપર ટેકેા આપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી બીજું પંડ એમજ તળાયને કટલેસને કાઢવેા. એજ રીતે બીજા ગમે તેટલા કટલેસ બનાવવા. પણ તે દરેક તળતી વેળા ઘી ઉમેરવું. મસાલા વગરના સાદા કટલેસ કરવા હેાય તેા ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનેા ફક્ત ખીમેા, નીમક તથા આદુ લસણનેા રસ લઈ તેમાં અડધેા કલાક ખીમાને આથી રાખ્યા પછી બેઉ પડે અમથુ દાબી દાબીને ક્રીમ વળગાવી એટ-લેાજ મેાટેા કટલેસ કરીને એજ રીતે તળવેા. એમા બીજો કાંઇપણ સામાન લેવેા નહી. આદુ સુકાયલું હશે તેા રસ બરાબર નીકળશે નહી માટે મજાઉનું સેાજુ પાકટ રસદાર આદુ લેવું. પેાણેા રતલ હાડકાં વગરનાં નરી ગેાસ્તનેા કટલેસ ઘણેા મેાટા થાય છે પણ તેને માટે બીજેા બધેા સામાન ઉપર લખ્યા કરતાં દેાઢ ગણેા લેવેા. મરઘીના કટલેસ બનાવવા હેાય તેા ભરેલા ચાર હાફ ફાઉલનાં સીનાં અને જરા મેાટી મરઘી હેાય તેા તે ત્રણ મરઘીનાં સીનાનાં બધાં માંસના આખા કટકા કાઢવા અને તેનું વજન અડધેા રતલ જેટલું થાય છે તે બધું લેવુ અને તેના છુટા કટકા થઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી તેને બેઉ પડ છરા વડે છુટા છુટા ચેાખા દઇને ઉપર

એજ ગોસ્તના કટલેસ માટે આગ્મે કટલેસમાં લખ્યું છે તે મુજબ આદુ લસણના રસમાં નીમક મેળીને બધાં સીનાંનાં બેઉ પડે લગાડી એકેકની ઉપર નહી પણ મોટી રકાબીમાં પાસે પાસે મુકવાં અને હાફ ફાઉલનાં સીનાં હોય તો તેને અડધો કલાક અને મરઘીનાં હોય તો તેને પોણો કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ બધાં સીનાંની કીનારી એકેકની ઉપર જરા મુકીને ગોળ કટલેસ કરી વચમાં સાંધાના ખાંચા રાખવા નહી અને ઉપર લખ્યા મુજબ મસાલાનો અથવા મસાલા વગરનો સાદો કટલેસ બનાવી એજ રીતે ક્રીમ અને પછી ઇડાં લગાડીને તળવો. થોડા મસાલાનો કટલેસ કરવો હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપી કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર મુજબ કટલેસ બનાવવો. મરઘીનાં સીનાં વધારે નહી હોય તો પછી પગની ઉપરનાં જાદા ભાગની અંદરનુ જુદું હાડકું કાઢી નાખી તે માંસને ચીરેલી બોરદુથી નહી પણ બીજી તરફથી છરાવડે બરાબર ચોખા દઇને તે માંસ પણ લેવું.

કટલેસ જીભના.

સોજી બકરાંની જીભ ૪, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી બેઉ મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાનાં પાદડાં ૭, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૨, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને પીસવું. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બકરાંની જીભને સોજી કરી ધોઇને તપેલીમાં પાણી સાથે ચુલે બાફવા મુકવી અને એની ઉપરની ખાલ નીકળે તેટલી નરમ બારી માહેથી કાઢીને હાથ વડે ખાલ કાઢીને છરીથી ઉભી સરખી ચીરવી અને આદુ લસણનો રસ કાઢી તેમાં બીજો બધો સામાન તથા નીમક મેળી બધા કટલેસને લગાડવો અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ક્રીમ યા રવો લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ તાજા બુમલાના.

મોટા તાજા બુમલા ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં અથવા સુકા મરચાં ૨, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉનો રવો; ચોખાનો આટો; ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

બુમલાને સમારી આટો લગાડી સોજા ધોઇ પેટાં તરફથી છરી વડે ઉભા ચીરીને સામી બોરદથી વળગેલા રાખીને અંદરનો કાટોજ સફાઇથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાં ખરમોઠી ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી ચાળણીમા ગોઠવીને મુકી તેની અંદર બેસ્તુ આવે તેવુ કલઈ ભરેલુ ઢાંકણુ અથવા રકાબીને ચડું મુકી તે પર કાંઈ હલકો જેવો વજન મેલી બાર પંદર મીનીટ દાબી રાખ્યા પછી કાઢીને અકેક બુમલાના બબે કટકા કાપવા પણ તે પછી ધોવા નહી એમજ રાખી કોથમીર મરચાને ધોઇને પીસી તેમાં મરી ભેળાને તેમાં બધા બુમલાના કટકાને ખરમોઠી અકેક કટકાને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ અથવા રવો દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડામાં બોળીને તેજ રીતે તળવા તેલનો શોખ હોય તો સોજા મીઠાં તેલમાં તળવા.

કટલેસ તાજી માછલીના.

માગન, મોટા છમણા અથવા બણી મોટી બોઈ એમાંની જે એક જાતની માછલી હોય તેને સમારી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઇ ચીરીને કાંટા કાઢી નાખી મોટા અને અડધી ઇંચ જાડા કટલેસ કાપવા. પણ ઘોળ હોય તો તેનું ચામડું કાઢી નાખીને તેના એ કરતાં જરા પતળા કટલેસ કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં કટલેસ તાજા બુમલાના તથા કટલેસ સુકા બુમલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ગમે તે એક જાતનો મસાલાનો સામાન માછલીને પુરતો લગાડાય તેટલો બનાવવો અને કટલેસને બેઉ પડે તે પુરતો જાદો જેવો ચોપડીને પછી ક્રીમ અથવા ઘઉંના રવામાં દાબીને બેઉ પડે તે પુરતું વળગાવીને પછી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી અકેક ઇડા માટે અકેક ચમઠી નીમક નાખી ખાવાના કાટા વડે ખુબ દોહવીને કટલેસ

કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે પેણામાં ઘી કકડાવી એ કટલેસ મજાહના લાલ તળવા.

કટલેસ તાજી માછલીના ૨ જા.

તાજી કુમળી રામસ; છમણા અથવા ધોઇને સમારી ધોઇને માછલી ખારીમાં લખ્યા મુજબ રાંધ્યા પછી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માંસ રતલ ૦।, નરમ બાફીને મૅશ કીધેલા પટેટા તોળા ૭, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં. મોટું લીલું મરચું ૧।।, વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧।।, નીમક ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨, પાંઉનું ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણુજ બારીક કાપવું. માછલી સાથે પટેટાંને સારી કાની મેળવીને તેમાં બધો સામાન તથા એક ઇંડાને ખુબ દોહવીને તે બરાબર ભેળીને તેના છ ભાગ કરી સફા-ઇદાર છ ગોળા બનાવીને પેહેલે પાંઉના ક્રીમમાં રોળીને પછી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ વળગાવીને કેકના આકારના કટલેસ થાપવા. પછી બાકી રહેલાં બે ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇંડામા બોળી ઘી કકડાવીને તેજ રીતે તળીને ગરમ ગરમ ખાવા. ગમે તો સપાટ ભરેલી અરધી ચમચી જીરાંને છુંદીને બધા સામાન સાથે એ પણ નાખવુ, તેમજ ખટાસ ઓછો લાગે તો લીંબુ નીચવીને ખાવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ પટેટાંના.

સારી જાતના પટેટા શેર ૦।। ને છોલી તદન નરમ બાફીને મૅશ કીધેલા, બારીક જુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, કોથમીર ઝુડી એકનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, ઇંડાં ૨, ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો ખપ મુજબ.

ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. એક ચમચી ભરી ઘીમાં કાંદાને તળીને કાઢી લઈ તેની સાથે કોથમીર તથા મરચાંને પીસવુ. પછી બધો સામાન સાથે ભેળી તેના છ કટલેસ થાપી પુરતુ

ક્રીમ યા રવો બેઉ પડે વળગાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કકરા તળવા.

કટલેસ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના.

મરઘીના; ભેજાંના; ગોસ્તના અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી ગમે તે એક જાતના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૬, તદન બરાબર પાકેલાં પપાંઉના છોલેલા કટકા શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૬, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. કોથમીર મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં પપાંઉના કટકા, કોથમીર, મરચાં, નીમક તથા અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાકીને ઇંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદન ચડને નરમ થાયન બરાબર છુંદી નાખી અંદર ખાંડ તથા સરકો ભેળી તેમાં બધા કટલેસ પાસે પાસે મુકીને ઢાંકવુ અને એક કકરો પડેને ઉતારવું.

કટલેસ પીલાંના.

એક પીલાંને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારીને તેના બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને બધુ નકી માસને હલકે હાથે છુંદેલું, કાંદા શેર ૦ા, આદુ તોલો ૦ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલા ધાણા તથા દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાની દાળ; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી પીલાંનાં છુંદેલાં માંસનાં કટલેસ થાપી બધો સામાન ભેળીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર સરખો લગાડવો અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહેવી પતળી કરી કટલેસને તવાથા વડે ઉંચકી દાળમાં મુકી બેઉ પડે દાળ ચોપડી પછી ક્રીમ લગાડી પેણા યા કઢાઇનાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવા.

કટલેસ ફ્રેંચબીન્સના.

કુમળી તાજી ફ્રેંચબીન્સ રતલ ૦I, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦II, ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨, પાંઉનું કીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ફ્રેંચબીન્સને નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી નાખી ડીચકાં તથા વાંખ કાઢીને પાતા ઉપર બારીક પીસી અંદરથી પાણી નીચવી કાઢીને એમાં બધો સામાન ભેળાને ચાર કટલેસ થાપવા અને બેઉ પડે પુરતું કીમ દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેમજ તળવાં.

કટલેસ ભેજાંના.

બકરાંના એક સોજાં ભેજાંને ઠંડાં પાણીમાં આડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપરની લોહી જાળી બધી બરાબર કાઢી ધોઇ સોજું કરી એ ડુબે તેટલાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ભેજું નાખી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. ભેજું બફાય છે ત્યારે કઠણ થાય છે તેમ બફાઇને થાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢીને તેના ત્રણ કટકા કરવા અને પાંઉનું કીમ પાંથરી તેની ઉપર મુકી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું વળગાવી કટલેસ જેવું કરી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે ફીકા લાલ કકરા તળવા.

કટલેસ ભેજાંના મસાલાના.

બકરાંનાં ભેજાં ૩, કાંદા શેર ૦I, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, ઇડાં ૩, આદુ તોળો ૦II, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા પાંઉનું કીમ યા રવો ખપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરી ઘણું બારીક કાપવું. આદુને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપર કટલેસ ભેજાંના પેહલામાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરીને નીમકમાંથી અડધું નાખીને તેમજ બાફીને કાઢયા પછી ઠંડા થાયને ચમચાથી મસળીને નરમ કરવા અને બાકીનું નીમક તથા બધો સામાન ભેજામાં મેળવો. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં મસાલો ભેળેલાં ભેજાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી સુકું જેવુ થાયને કાઢવુ અને ઠંડું પડેને તેના સફાઈદાર સાત આઠ ગોળા કરી ક્રીમ યા રવામાં રોળી બીજું પુરતું ક્રીમ યા રવો પાંથરીને તેની ઉપર કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ ભેજાંના મસાલોના ૨ જા.

બકરાંના સોજાં એક ભેજાને કટલેસ ભેજાંના પેહલામાં લખેલી રીતે સાફ કરીને બાફવું અને કોથમીર ઝુડી ૧ નાં પાદડાં તથા મોટું લીલું મરચું ૧ ને ધોઇ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી એ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો, નીમક, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને ભેજાંમાં બરાબર મેળવીને એના ત્રણ ભાગ કરી પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો લગાડીને કટલેસ થાપવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાને દોહવી તેમાં બોળાને તેજ રીતે ઘીમાં એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ મદ્રાસી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોલમી અથવા સમારેલી અંબાર એ બે માંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલા મરચા ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, લસણુની છુટી મોટી કળી ૨, જાદું લાંબું પણ બીયાં વગરનું મોટું કુમળું વેગણું ૧, દળેલાં મરી; હળદ તથા ધાંણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; ઈડાં; નીમક; ચોખાનો આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

કોળમીને નીમક લગાડીને પચીસ મીનીટ અને અંબારને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ કપડાંથી

નુછી તદન કોરડી કરીને ઘણી બારીક કાપવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નવટાંક ઘીમા લાલ તળી તેમાં અધો મસાલો નાખી જરા લાલ ભુંજી તેમાં કોળમી યા અંબાર ભેળી આમલીને આગમચથી બારીક પીસી રાખીને તે પણ માહે નાખી અડધો પાશેર પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું. પછી વેગણાનો હેઠેથી જરા કટકો કાપી છરી યા તવાથાના ડાંડા વડે તેની અંદરનું વેગણું કોતરીને કાઢી લઇ વચમા સરખો ગોળ ગાળો કરી બાહેરનું ફરતું વેગણું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું ગખી એ વેગણાના ગાળામાં દાબી દાબીને પાટીયો ભરી પેલો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા પર મુકી નવા બુતારાની સળીના ત્રણ કટકાને છુટા છુટા ઉભા વેંગણાંમાં ડીચકાં સુધી ખોસીને પછી ચાલતી છરી વડે સફાઇથી પતળી છાલ છોલી કાઢવી. ત્યાર બાદ એક ઉંડી તપેલી પાણીથી પોણી ભરીને ખુબ તરેહ કકડાવીને તેની ઉપર કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી મેલી તેમાં વેંગણું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. વેંગણું પોચું થાય નહી પણ સેજ બફાયને કાઢી લેવું અને ઠંડું થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરી વડે તેના સફાઇથી બધી પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી અને તેનાં બેઉ પડ તેમજ ફરતી કીનારીની ઉપર દાબી દાબીને પાંઉનુ કીમ પુરતુ વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમાં બોળીને તેમાં લખેલી રીતે ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના કકરા કટલેસ તળવા. એ કટલેસ મજાહના થાય છે.

કટલેસ મુડીના.

બકરાની મુડી ૧, કાંદા શેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥ છોલેલું, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ઇડાં ૩ થી ૪, ઘી; નીમક તથા પાંઉનું કીમ ખપ મુજબ.

આખી મુડીની ઉપર બધા ઝીણા ઝીણા બાલ વળેગેલા ઘણા હોય છે અને તે કાઢવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે તૈયાર

છોલેલી મુડીનાં ફાડચાં આવે છે તે લઇને તેને ઠંડા પાણીમાં ભીનવીને ઘણી વખત ધોઈ ધોઇને બધા બાલ બરાબર કાઢી નાખીને સાફ કરવી. પછી એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં મુડીનાં ફાડચાં તથા જરા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માંહે તે રેડયા કરવું અને મુડીનું ગોસ્ત નરમ થાય અને બધો રસ સુકાયને અંદરથી કાઢીને ઠંડી થયા પછી હાડકાંમાંથી બધું માસ કાઢી લઈ તેની કટલેસના જેવી કાતરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બધા મસાલા સાથે બારીક પીસીને તેમાં એક ઇડું તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી મુડીના કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડી પાંઉનું ક્રીમ પુરવું લગાડીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ બાકી રહેલાં ઇડાં દોહવીને તેજ રીતે તેમાં બોળીને તેમજ એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ મેવાના.

પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તોળેલું હોય તો રતલ ૦l, અને ભરેલું હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૮ અને કપથી ભરેલું હોય તો એક પાશેર દુધ કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં એક કપમાં જરા દાબીને સપાટી સુધી ભરેલું કપ ૧, સોજું ઘી શેર ૦ll, કાંદા શેર ૦l, સોજી નવી ચારોળી; નવી અખરોટ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨ll, સોજી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૨, પાર્સ્લીનાં પાદડાં તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ll, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તદન સોજું નાળીયેર ૦ll, તાજાં ઇડાં ૪.

આદુને છોલીને બારીક પીસવું. બદામને છોલીને અખરોટ તથા ચારોળી સાથે સાફ પાતા ઉપર નાના બે ચમચા પાણી સાથે બારીક પીસવું. કોથમીરનાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી જરા ઘીમાં ધીકો લાલ તળીને કાઢી લેવા. પછી નાળીયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નાખી પાતા ઉપર પીસી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ તેમાં પીસેલો મેવા, તળેલા કાંદા

આદુ, પાર્સલી, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક બરાબર મેળવવું. પછી એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી પીગળેને મેંદો પાંઉનું ક્રમ્બસ ભેળી ચમચવા ફેરવ્યા કરવું અને જરા લાલ થાય ને અંદર બધો ભેળેલો સામાન મેળવી મજાઉનું કણુ જેવું થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લેવું અને એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી હલાવી પતળું કરી તેમાં ગરમ મસાલો તથા લીંબુનો રસ ભેળી રકા-બીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની મસળીને મેળવી એના સફાઇદાર બાર ગોળા વાળીને ભાંગે નહી તેમ સફાઇથી હથેલી ઉપર સરખા કટલેસ થાપવા. ત્યાર બાદ મોટી સુપપ્લેટમાં બાકીનાં બધાં ઇડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ હલાવીને મોટા પેણામાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇડાંમાં મેલી તવાથા વડે તેમાં બે વખત ફેરવીને બરાબર ઈંડું લગાડી તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી એ રીતે ઈંડું લગાડીને પેણામાં સમાય તેટલા કટલેસ મેળા એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળા-યને કાઢીને સૉસ ટોમેટો સાથે ગરમ ગરમ ખાવા, ઠંડા સારા લાગતા નથી.

કટલેસ રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તના કટ-લેસ કાપવા અને મરઘી હોય તો તેનાં સીનાં તથા પગને આખાંજ રાખી એ બેમાંનું જે હોય તેને એવી વગરનું તદન સુકું ખારૂં પકાવી મરઘી હોય તો તેનું માસ કાઢી તેના કટલેસ જેવા કટકા કાપી ગમે તો એમ ખારાજ કટલેસ રાખવા અને મરજી પડે તો ખપ જોગી કોથમીર મરચાંને છુંદી તેમાં જરા દળેલી હળદ તથા મરી ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડે એ મસાલો ચોપડી કટલેસ કોરડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ કીમ યા રવો લગાડી ઇડાંમા બોળીને તેજ રીતે આખે કટલેસ તળવા.

કટલેસ વેંગણાં ખીમાના.

બીયાં વગરનાં કુમળાં મોટાં વેંગણાંને છોલી ઉભા બે ભાગમાં ચીરીને તેના ચાર ઇંચ જેટલા સમચોરસ છ કટલેસ કાપવા અને

નવટાંક કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી પાટીયામાં નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં પાસે પાસે વેંગણાના કટલેસને ગોઠવીને મેલી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને તેની ઉપર ભભરાવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીંગારે મુકી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચ યા તવાથા વડે ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાય તેટલાં જો વેંગણાં નરમ થયાં નહી હોય તો સેજ પાણી નામી ભાગી જાય નહી તેટલાંજ નરમ ચેરવીને કાઢી લઈ છુંટાં છુંટાં રકાબીમાં મુકવાં. પછી ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ, તેટલાંજ ગોસ્તનો મજાઉનો જરા તીખો ખાટો અને નરમ પણ પાણી વગરનો સુકો ખીમો પકાવી વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો માહે મેળવીને તેના છ ભાગ કરવા અને વેંગણાના એકેક કટકાનાં એક પડની ઉપર પાંથરીને ખીમો મુકી હથેલી વડે દાબીને તેની ઉપર વળગાવી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ પડે પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો દાબીને પુરતો વળગાવીને પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડાં દોહવી તેમાં બોળીને તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ સુકા બુમલાના.

ઘણા મોટા સુકા બુમલા ૩, મોટાં સુકા મરચાં ૩ થી ૪, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, સોજો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક ચમચી ૩, ઇંડાં; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

બુમલાને સમારી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી થોકીને પછી ચીરીને કાંટો કાઢી પાછા ઢીમડાંની ઉપર મુકી બતાથી થોકીને ચપટા અને પોહોળા કરવા. જીરૂં, આમલી, લસણ તથા મરચાંને સરકામાં બારીક પીસીને તેમાં નીમક નાંખી એકેક બુમલાના બબે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા ધોવા અને તેનાં બેઉ પડની ઉપર એ મસાલો લગાડી અડધો કલાક કોડીની રકાબીમાં ઢાંકી રાખવાં. ત્યાર બાદ એક પાટીયા અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતું ક્રીમ પાથરી તેની ઉપર બુમલાના કટકા મુકીને તેની ઉપર પાછું બીજું ક્રીમ પુરતું નાંખી હથેલીથી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમનું જાડું પડ વળગાવવું અને પેણામાં ઘી કકડાવી ઇંડાં

ભાંજી ખાવાના કાટાથી બરાબર દાબવીને તેમાં કટલેસને બોળીને બેઉ પડ લાલ તળવા.

કટલેસ સેંવાય.

સોજી બદામની બીજ; સોજી છુંદેલી ખાંડ તથા સૅવાય બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦।, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨।।, શૅરી વાઇન ગલાસ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઇડાં ૪ ની સફેદી, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. બીસ્કીટને છુંદીને આટા જેવી કરવી. ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. બદામમાં ખાંડ તથા શૅરી મેળવી સફેદીના ત્રણ ભાગ કરીને બે ભાગ એ મેળવણીમાં ભેળી છેલ્લે બીસ્કીટનો આટો નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એના કટલેસ થાપી બાકી રહેલી સફેદીમા બોળીને પેણામા ઘી કકડાવીને તેમા તળીને કટલેસ ગરમ ગરમ ખાવા.

કઢી કોકમની.

સોજો ગોળ શેર ૦।।।, સોજી નવી કોકમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧. આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆનાની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલા મરચાં ૨ થી ૩.

કોકમનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી સાફ ખલમાં જરા ખોખરી કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી અડધો શેર ઠંડા પાણી સાથે કોડીના વાસણમા પોણો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ હાથ વડે સારીકાની ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને ગોળનો ભુકો કરી એમા પીગળાવીને જાજરાં કપડાંથી ગાળવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાદાને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં રીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી એમાં બધો સામાન મેળવીને તેને તળીયા બાદ ગોળ સાથનો કોકમનો રસ તથા નીમક ભેળી

ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું. કોઈ લોક ત્રણ તોળા લીલાં નાળીયેરને ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી કાંદા તળીયા પછી બીજા બધા સામાન સાથે એને પણ તળીને પછી કઢી બનાવે છે. માટે નાળીયેર પસંદ હોય તો તે પણ નાખવું.

કઢી છાસની.

તદનજ સોજું પાણી રેડીને બનાવેલી તૈયાર ચોખ્ખી મજાહની ધાડી છાસ મળતી હોય તો પાશેરનાં માપથી ભરીને તે કઢી પાશેર લેવી. પણ તેવી ખાતરી પુર્વક નહી મલે તો પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં છાસ બાટલીમાં, બોલમાં અથવા બરણીમાં કાડવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોજા ચોખ્ખાં અડધો શેર દુધનાં તેજ રીતે બાંધેલાં દહીની તેજ પ્રમાણે પણ એમાં એકજ પાશેર પાણી રેડીને છાસ બનાવીને પછી તેને પાશેરનાં માપથી ભરી જોવી અને કમતી હોય તો પેલું ગરમ કરીને ઠંડું કીધેલું પાણી ઘટે તેટલું થોડુંજ ભેળીને બરાબર કઢી પાશેર કરવુ. પછી કેહેરી કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ દહી લેવું નહી. પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને કોથમર, મરચાં, જીરૂં, મરી તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે એમાં ચણાનો આટો પણ અડધાથી એક તોળો સુધી નાખીને પછી એ બધું સાથે જરા તળીને ઉતારી પાડી હળદ ભેળી નીમક નાખી છાસ રેડી માહે તે બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવુ અને ઉભાય તેટલો બધો નહી તો પણ અંદર બરાબર કકરો પડેને ઉતારવુ. એ કઢી ખીચડી સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે અને મજાહની થાય છે. કઢી બનાવવામાં હંમેશ તપેલી તથા ચમચ તદનજ કલઇ ભરેલી લેવી.

કઢી તાડીની.

કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨, આદુ તોળો ૦ાા, નીમક તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ચોખ્ખું કીધેલું જીરૂં તોળો ૦ા, દલેલી હળદ; મરી; ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા છુટી લસણની કળી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણી સોજી ધાડી ભેળ વગરની ખજુરીની તાડી પાઇંટ ૧.

તાડીને ગાળવી. પછી હેઠે કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેને તેમજ તૈયાર કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા ચણાનો આટો નાખી એ બધાંને જરા તળીને ઉતારી પાડીને પછી હળદ ભેળી નીમક નાખી તાડી રેડીને તે બરાબર મેળવીને પાછું ધીમી આંચે ચુલે ઉંધાડું મેલવું અને ઉભાય તેટલો બધો નહી તો પણ બરાબર કરરો પડેને ઉતારીને કઢી ચાખી જોવી અને જો નીમક ઓછું લાગે તો માહે બીજું સેજ નીમક મેળવવું. એ કઢી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે. બીજી કોઇ પણ તાડીની નહી પણ ખજુરાંનીજ સેાજી, ચોખ્ખી, ખાડી તાડીનીજ હંમેશ કઢી બનાવવી. પતળી કઢી જોઇયે, તો ચણાનો આટો જરા ઓછો લેવો.

કઢી દહીની.

તદનજ સેાજાં ચોખ્ખાં તાજાં અડઘો શેર દુધનું બાંધેલું કડણ દહી, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, ખોખરું કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા છાપેલું છે તે રીતે કઢી બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં ઉપર લખ્યું છે તે અડધા શેર દુધનું દહી બાંધવું. તે પછી બીજે દીને કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવાં કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી કોથમીર, મરચાં, જીરું, મરી તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી ભેળી તેને સેજ તળીને ઉતારી પાડી તુર્ત તેમાં હળદ મેળવીને પછી દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી ચમચ વડે ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી

તપેલીમાં ભેળી માહે નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર સેજ કકરો પડતો લાગે કે થેાભ્યા વગર તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ બરાબર કકરેા પડયાથી દહી ફાટીને પાણી જુદુ પડી જાય છે. આમ્મે કઢી મજાહની સેાજી ઘાડી થાય છે. પણ કઢી વધારે અને પતળી જેવી જોઇતી હેાય તેા ઉપર મુજબ દહીને ભાંજીયા પછી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર ભેળીને પછી લેવું, તેમજ ઘી પણ ૬ઢી તેાળાજ નાખવું. એ કઢી સારી થાય છે અને ખીચડી સાથે મજાહની લાગે છે.

કઢી દહીની ૨ જી.

ઉપર કઢી દહીની પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં દુધનુ તેજ રીતે બાંધેલું દહી લેવુ અને બીજો બધેા સામાન એ કઢીમા છાપેલેા છે તેટલેાજ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ બધું કાપીને તેયાર કરવું. પણુ તેમાં ધાણાજીરાંનેા મસાલેા છે તે મુદલ લેવેા નહી. ત્યાર બાદ કઢી બનાવતી વેળા દહીમાં પાણી હેાય તે કાઢી નાખી નાખવું. પછી એમજ પેહલી કઢીમાં લખ્યા મુજબ ઘીમા બધું તળી નીમક ભેળીને પછી જરાબી થેાભ્યા વગર એ બધું તળેલું ઘી સુધાંજ દહીનાં વાસણમાં ફરતુ રેડી દઇને પછી છેલ્લે ઉપરથી હળદ ભભરાવીને નાખી દહી જરાબી ઘુંટાય નહી તેમ કેાડીનાં યા એલ્યુમીન્યમના ચમચા વડે હલકે હાથે દહીમાં સેજ મેળવવું, ઘુંટવું નહી. પછી ચુલે મુકયા વગર એમજ એ કઢી પલાવ યા ખીચડી સાથે ખાવી.

કઢી રેાજેલની.

તાજાં મેાટાં રેાજેલની નાની મેાટી બધી પાંદડી કાઢી તે તેાળેલી શેર ૦॥ ને નવટાંક, સેાજો નરમ ગેાળ શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, ઘી તેાળા ૫, ચેાખાનેા આટેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા; ખેાખરૂં શેકેલુ જીરૂં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તેાળેા ૦।, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર), કેાથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨.

રેાજેલની બધી પાંદડાને સેાજી વીંધ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ૬ઢી પાશેર ઠંડા પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે

સુકવું અને બધી પાંદડીઓનો કસ આગળીને તે સફેદ જેવી થાય ત્યાર કોડીનાં બોલની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંમાંથી બધો રસ ગાળી માંહે બાકી રસ રહેલો હોય તેને ભચડીને ગાળી લીધા પછી છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એ રસને પાશેરાથી ભરી જોઇ ઓછો થયો હોય તો ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી ભેળીને બરાબર ઉઢી પાશેર રસ કરવો અને ગોળનો ભુકો કરી એની અંદર બધો પીગળાવીને બીજાં સોજાં બોલમાં કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને રકાબી ઢાંકવી. કોથમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. ત્યાર બાદ રોજેલ ઉકાળેલી તપેલીને સોજી કરી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માંહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાય અને બરાબર લાલ થાય ને માંહે બધો સામાન ભેળીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને ગોળ વાળું રોજેલનું પાણી અંદર મેળવવુ, પણ ગોળની અંદરની ઘણી બારીક કાંકરી હેઠે ઠરી રેહ છે તે માંહ પડવા દેવી નહી. પછી અંદર નીમક નાખી ચુલે મેલી ઘણો બરાબર કકરો પડે ને ઉતારવું. વધારે મીઠી કઢી પસંદ હોય તો કકરો પાડવા અગાઉ કઢી ચાખી જોવી અને આપણા ટેસ્ટ મુજબની થાય તેટલી થોડી ખાંડ ભેળીને પછી કકરો પાડવો.

કનત્રી કપટાન.

મરઘીનું પીલું ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડવાં વજનની, મોટાં સુકા મરચાં ૧ થી ૨

મરચાંને બારીક પીસવાં. કેસરને પીસવી. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાને કાપી સમારને પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખી ધોઇને મહેથી સાફ કરીને આખુંજ રાખવુ. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને કાઢી લઇને ઘીમાં કેસર તથા મરચાને તળીને માંહે નીમક તથા પીલું નાખી ઢાંકણ ઢાકી ઇંગારે રાખવું, પણ પીલું ચરીને નરમ થાય ત્યા અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચરેને કાઢીને ઉપર બધો તળેલો કાંદો નાખવો.

કનત્રી કપતાન ૨ જું.

તદન ઘણું કુમળું નરનું ગોસ્તના કટકા અથવા કુમળી મરઘીના કટકા જે તે એક ચીજ રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

આદુને છોલી મરચાં તથા એને બારીક કાપવું. ગોસ્ત અથવા મરઘીને ધોઇને નીમક નાખી નરમ બાફી એક પાશેર જેટલો રસ રાખી ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને માહે મરી, મરચાં તથા આદુ નાખી ગોસ્ત યા મરઘીના કટકા ભળા પેલો એક પાશેર રસ રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને રસ સુકાયને ઉતારીને કાઢીને ઉપર તળેલો કાંદો ભભરાવવો.

કન્ડેન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક.

Condensed Swiss Milk નામનું ક્રીમ રંગનું કેસ કાઢેલું ઘાડા દુધપાક જેવું ઘટ્ટ કીધેલુ વેલાતી દુધ પત્રાંના દાબડામાં આવે છે તેની અંદરજ મીઠાસ ભેળેલો હોવાથી પછી મીઠાસ નાખવાની અગત્ય નથી. એ એક દાબડાની અંદરથી દુધ વજનમાં આસરે એક રતલ અને (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરેલું નાના ૧૮ ચમચા જેટલું ઘટ્ટ દુધ નીકળે છે. દાબડામા ચમચો યા ચમચી ખોસીને દુધ કાઢવુ નહી, પણ જે માપથી ભરીને એ દુધ લેવું હોય તે ભરવા માટે બીજા ચમચા વડે દાબડામાંથી દુધ કાઢીને તેમાં નાખવું. તુર્તનાં જનમેલાં બાલકને બે દીવસ અને બે રાત્રી મીઠું પાણી પાયા પછી ત્રીજે દીનથી એ દુધ અડધી ચમચી લઇ ગરમ કરી ગાળીને ઠંડું પાડેલું આઠ ચમચી પાણી એમાં બરાબર મેળવીને પછી સેજ ગરમ કરીને આપવું અને એજ મીસાલ બબે કલાકને અંતરે તૈયાર કરીને ગત દીવસ તાજ્બુજ આપવુ, આગમચથી બનાવવું નહી. એક અઠવાડયું એમ આપ્યા પછી પોણી ચમચી દુધમાં બાર ચમચી પાણી ભેળી ઉપર મુજબ બનાવીને રાત દીવસ તેટલેજ અંતરે બીજું એક અઠવાડયું આપવું. ત્રીજા અઠવાડીયામાં એક ચમચી દુધમાં સોલ ચમચી પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે આપવું અને ચોથાં અઠવાડયાંમાં પણ સવા ચમચી દુધ સાથે અઘાર

ચમચી પાણી ભેળીને એજ રીતે આપવુ. બીજા માસની શુરૂઆતથી દોઢ ચમચી દુધમાં એકવીસ ચમચી પાણી ભેળીને દીવસમાં બબે કલાકે અને રાત્રે ત્રણ કલાકને અંતરે આપવું. ત્રીજે મહીનેથી બે ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી બીજા મહીનાની માફકજ આપવું. તે પછી એજ દુધ આપવુ ચાલુ રાખવું હોય તો ચોથા માસની શુરૂઆતમાં બેથી છઢી ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી આસ્તે આસ્તે ત્રણ ચમચી સુધી દુધ વધારતાં જઇ ચોવીસથી છત્રીસ ચમચી પાણી લેવું અથવા બચ્ચું એક વખતમાં જેટલું પી શકે તેટલું એ હીસાબે બનાવીને આપવું. પણ એટલી ઉમરમાં વખતનો અંતર વધારીને આપવું. તે પછી આપણને અનુભવ મલે તેમ વધ ઘટ કરીને પાંચમે મહીનેથી આપ્યા કરવું. પણ કોઇબી ઉમરનાં બચ્ચાંને માટે એક ભાગ દુધમાં સાત ભાગથી ઓછું પાણી કદી ભેળવું નહી. દુધની બાટલી હમેંશ ઘણી સંભાળથી સાફ કરવી

ચા અથવા કૉફીમાં પીવા માટે એક કપ સારૂં એ ઘટ દુધ નાનો ચમચો એક લઇ પતળું જોઇએ તો તેમાં ઉપર મુજબનું ગરમ કરીને ઠડું કીધેલું પાણી નાના ત્રણ ચમચા અને ઘાડું જોઇયે તો બે ચમચા ભેળીને પછી ચા અથવા કૉફીમાં નાખવું પણ પાણી ભેળાયા વગરનું એ અમથું દુધ તો કોઇ પણ ચીજમાં વાપરવુ નહી. વધારે દુધની ચા કૉફી જોઇયે તો ઘટ દુધ જરા વધારે લેવું, તેમજ ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ પણ નાખવો. પુડીંગ તથા કસ્ટર માટે ભેંસનાં એક શેર દુધને બાળીને અડધો શેર કરીને લેવાનું હોય તો તેવાં બાળેલાં એક શેર દુધનું અડધો શેર જેવું કરવા માટે એ કન્ડૅન્સડ મીલ્ક નાના બાર ચમચામાં ઉપર મુજબનું પાણી ઘટે તેટલું ભેળીને ભરેલું બરાબર બે પાશેર જેટલું કરવું, એટલે તે એક શેર દુધને બાળીને અડધો શેર કીધેલાં જેવુંજ થશે. પછી તેજ હીસાબે એમાં ઇડાં તથા બીજો સામાન પણ લેવો. કસ્ટરમાં ખાંડ નાખવી નહી પણ પુડીંગ યા બીજું કાંઇ હોય તો તેમાં તો બીજા સામાનને ભાગની થોડી ખાંડ ઉમેરવી. દુધપાક તથા માવો બનાવવાં માટે પણ એજ હીસાબે પાણી ભેળી દુધને ઘાડું કરીને લેવુ અને તેને બંગારે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાય ને ટેસ્ટ માટે કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ઘટે તેટલું નાખવું અને

છુંદેલી બદામ તથા એળચી જાયફળ પણ નાખવું. માવેા બનાવવેા હેાય તેા દુધપાક થાય પછી જરા વધુ વખત બાળીને ઢીળેા હેાય ત્યારેજ ઉતારવું. કઠણ કરવું નહી કારણ તેથી પછી માવેા ચીવટ અને ઘણેા કઠણ થશે. માવેા તૈયાર થાય ને ઉતાર્યા પછી ઉપર દુધપાકમાં જે નાખવા લખ્યું છે તે એમાં પણ નાખવું. તૈયાર ક્રીમ મળતી નહી હેાય તેા તેને બદલે વાપરવા માટે એ ઘટ દુધ આઠ નાના ચમચામાં નાનેા એકથા દેાઢ ચમચેા પાણી ભેળીને ક્રીમને બદલે એ વાપરવુ.

કપ કેક.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા સુકેા આટેા સપાટ ભરેલાં કપ ૫, એજ રીતે ભરેલી ખાંડ કપ ૩, માખણ તથા સેાજું દુધ દરેક કપ ૧, શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનેા બારીક ભુકેા તેાળેા ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવવેા. પછી આટામાં બધું બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી થેાડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પેાણાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી. દારૂ પસંદ નહી હેાય તેા એાછેા લેવેા.

કરકરીયાં.

ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦॥, સેાજું દુધ પાશેર ૦॥, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, ઇંડાં ૬, એળચી તેાળેા ૦॥। તથા જાયફળ તેાળેા ૦॥, બેઉ છુંદેલુ, ઘી ખપ મુજબ.

રવા તથા આટામાં નવટાંક ઘી બરાબર મેળવી ઇંડાં ભાંજી દેાહવીને તે ભેળ્યા પછી દુધ તથા બીજો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ ખપતી ખપતી તાડી નાખી ભજીયાની મેળવણી જેવુ ઘટ કરી બળતા ચુલા આગળ દેાઢક બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢે પછી ગેાલાબ ભેળવેા. ત્યાર બાદ મેાટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડે એટલે એક ચમચી કરતાં સેજ વધારે મેળવણને ચમચામાં ભરી છેટે છેટે માહે મુકવી અને કરકરીયાં જરા લાલ તળાય ને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. વધારે

સારાં કરકરીયાં કરવાં હોય તો સોજી બદામની બીજ નવટાંકને છોલી છુંદીને એ પણ મેળવણામાં મેળવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં.

વસઈનાં પાકાં મોટાં કેળાંને બાફી છોલીને માહેની નેસ કાઢી નાખીને બરાબર મસળીને તે રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તથા જાયફળ છુંદેલું બેઉ મળી તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ઘી, ખાંડ તથા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી કેળાંમાં બધો સામાન મેળવી પોચું થાય તોજ સેજ રવો મેળવો અને કઢાઈમાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી તેમાં છેટે છેટે થોડી થોડી મેળવણી ચમચા વડે મુકીને કકરા કરકરીયાં તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં ૨ જાં.

બરાબર ઘણા પાકેલાં વસઈના મોટાં કેળાં ૩, સોજું ઘી શેર ૧, માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, કૅરવેસીદ તથા છુંદેલી એળચી દરેક તોળો ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, સોજું દુધ નાના ચમચા ૩, તાજું ઇડું ૧.

કૅરવેસીદને ખોખરી કરવી. કેળાંને છોલી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કરછીથી ખુબ ઘુટીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી ઇડું મેળવી ખાંડ તથા દુધ નાખી છેલ્લે એક ચમચી ભરીને ઘી તથા બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી પેણામાં બધું ઘી કકડાવી તેમા અકેક ચમચી ભરીને મેળવણીને વળગે નહી તેમ છુટી છુટી મુકી બળતું ધીમું રાખવું અને એક પડ લાલ થાય ને તવાથાથી ફેરવી બીજું પડ એવુંજ થાય ને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરા ઠંડા થાય ને ખાવા.

કરકરીયાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં

ઇડાં ૩, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૧૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭ ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંગી દાણાને ખાવાના કાંટાથી દેાહવીને પતળા કરવી અને સફેદીને કઠણુ ફીણ ચઢાવીને પછી કલઇવાળી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે સારી કાની મેળવી માખણ નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને ખાંડ, દાળ તથા ઍસૅન્સ ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી. ત્યાર બાદ કઢાઇમાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી કકડાવવું નહી પણ બરાબર ગરમ થાયને એક ચમચાની અંદર દેાઢ ચમચી જેટલી મેળવણી ભરીને કઢાઇમાં મુકી બળતું ધામું રાખવું અને કરકરીયાંને લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાખી જોવું અને બેઉ ઍસૅન્સને ટેસ્ટ ઓછેા લાગે તેા પછી મેળવણીમાં બીજાં થેાડાં ટીપાં ભેળીને પછી કઢાઇમાં છેટે છેટે ઉપર લખ્યા જેટલી મેળવણી મુકીને લખ્યા મુજબ તળવાં. એ કરકરીયાં અંદરથી ખીલે છે અને સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પણ ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી મેળવણીમાં ચેાથેા ભાગ ભેળીને બનાવીને પછી બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવ્યાથી એાછા મીઠાસને લીધે કરકરીયાં ઘણાં ખીલે છે.

કરકરીયાં પટેટાનાં.

હેઠે કરકરીયાં શકરકંદનાં છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે બધેા સામાન લઇ તૈયાર કરીને તળવાં. પણ શકરકંદને બદલે એમાં સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી મૅશ કરીને તેટલાજ લેવા.

કરકરીયાં શકરકંદનાં.

સારી જાતનાં જાદા શકરકંદને ધેાઇને નરમ બાફી છાલ છેાલીને પછી બરાબર ધુંટીને તે રતલ ૦ા, મીલને પેહલાં નંબરને ચાળેલેા ઘઉંનેા આટેા તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨, દુધ પાઇંટ ૦ાા, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨, છુંદેલાં જાયફળ ૨, ઘી ખપ મુજબ.

શકરકંદમાં એક નાનેા ચમચેા ભરીને ઘી તથા બીજો બધેા સામાન ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવી તે મેળવવી

અને કઢાઇમાં પુરતું ઘી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી તે કકડે ને તેમાં એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. એ કરકરીયાં ઘણાં સારાં લાગે છે. મરજી પડે તો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખવાં, તેમજ સોદા બાઇ કાર્બ ઉઢી વાલ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનનો લઇ સફેદી ભેળાયાં આગમચ મેળવણીમાં એ ભેળવો.

કરંટ કેક.

સોજી કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળી સેકીને સુકો કીધેલો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧॥, છુંદેલી ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, વેલાવી સુકા ઑરેંજના મુરબ્બાના અથવા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૧૪, છુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦॥, મીઠો વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૬, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને મોટાં દીશમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટા વડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળાયા પછી એમજ દાળ, આટો અને બાકીનો બધો સામાન મેળવી લગભગ અડધો કલાક ઘુંટી છેલ્લે સફેદી ભેળવી. ત્યાર બાદ કેક બનાવવાના જુદા જુદા આકારના નાના દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી તે એક આંગળ જેટલો અધુરો રેહ તેટલી મેળવણી તેમાં ભરીને તુર્ત ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવાં અને મજાહના લાલ ભુંજાયને કાઢવાં. એ મેળવણીનું એકજ મોટું કેક બનાવવું હોય તો કેકનાં મોલ્ડ યા દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તે મેળવણીથી પોણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું. કરંટને ધોઇ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ભેળવીને પછી મેળવણીમાં ભેળવી, આએ કેક ઘણાં મજાહનાં થાય છે.

કરંટ ટાર્ટ.

સાફ ફીયેલી કરંટ દરાખ શેર ૧ાા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, ચારેાળી છોલેલી શેર ૦ા, ઇડા ૧ ની કડણુ કફ ચઢાવેલી સફેદી, પફ પૅસ્ટ ટાર્ટનેા તથા બારીક દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સોજી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી ઉપલેા બધેા સામાન ડીશની અંદર કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક પાઈ ડીશમાં એક પડ કરંટનું અને બાજુ પડ છુંદેલી ખાંડનું એમ અકેક પર બધાં મુકીને ડીશ ભરવું. પછી પફ પૅસ્ટ ટાર્ટનેા છાપેલેા છે તે ડીશની ઉપર ઢંકાય તેટલેા મેાટેા અને અડધી ઇચ જાદેા સરખેા વણી કીનારીની ઉપર મુકીને સરખેા કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી સેજ રતાસ પકડે ને ડીશને કાઢી ઉપર કફ ચઢાવેલી સફેદી ચોપડી દલેલી ખાંડ તથા ચારેાળી ભભરાવી પાછું ભઠ્ઠી યા તંદુરમા મુકી સફેદી સુકાય ને કાઢવું.

કરંટ દમપ્લીંગ્સ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ધઉંનેા આટેા રતલ ૧ાાં, સોજી કરંટ દરાખ રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું ઘી રતલ ૦ા, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઈંડાં ૮, એળચી તેાળેા ૦ાાા, જાયફળ તેાળેા ૦ાા, બારીક પાઉડર જેવી છુંદેલી સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સેાડા બાઇ કાર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭.

એળચી જાયફળને છુંદવું. દરાખને ધોઇ નુછીને કોરડી થવા માટે રકાબીમાં પાંથરીને ચુલા આગળ મુકવી. પછી આટાને કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચામાં ચાળીને તેમા ઘી મેળવી સુંઠ તથા દરાખ નાખવી અને ઈંડાંને ભાંજી તેને ખુબ તરેહ હેાલવી તેમા દુધ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને પછી આટામાં એ તથા બાકીનેા બધેા સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને તેના બધા ઇડાં જેટલા ગેાળા કરી તેને જરા દાબીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલેા પાટીયેા પાણીથી પેાણેા ભરી ઢાકીને ચુલે મુકવુ અને પાણી ખુબ કકડેને દમપ્લીંગ્સ ને અંદર પાશે પાશે મુકી એકકે સાથે વળગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચાથી છુટાં પાડવા. બાર મીનીટમા બરાબર બફાઇ રેહશે ત્યારે આંધરાંની ચમચથી કાઢીને બેાયાંમાં મુકવાં વધારે સારાં દમપ્લીંગ્સ બનાવવાં હેાય તેા ૦ા રતલ સોજી બદામને છોલી બારીક

ખુંદીને તે તથા કોઇ પણ મુરબ્બાના ઝીણા કટકા ા રતલને મેળવણીમાં મેળવા. એ દમપ્લીંગ્સ સારાં લાગે છે.

કરંટ પુડીંગ.

સેાજુ માખણ અથવા સાફ કીધેલી બકરાંની ચરબી; સેાજી કરંટ દરાખ તથા મીલને પેહલા નબરને ઘઉંને આટો દરેક રતલ ાા. ખુંદેલી ખાંડ રતલ ા, ખુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તેાળેા ાાા, સેાજુ દુધ પાશેર ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૨.

કરંટને ધેાઇ નુછીને કોરડી કરવી. માખણ હેાય તેા એમજ લેવું પણ ચરબી હેાય તેા સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પીસીને માખણ જેવી કરવી અને એમાંનું જે હેાય તેને આટા સાથે બરાબર મેળવી માંહે કરંટ, એળચી, જાયફળ તથા ખાંડ નાખવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળાં કરીને દુધમાં ખુબ મેગવી એક રસ કરીને આટા વાળા મેળવણીમાં બરાબર મેળાને પાઇ દીશમાં ભરી ઘણી ગરમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવુ.

કરંટ ફ્રીટર્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ તેાળા ૨૫, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક શેર ાા, સેાજુ માખણ રતલ ા, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, સેાજુ દુધ શેર ાા, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસન્સ ટીપાં ૭, ખુંદેલાં જાયફળ ૨; ઘી તથા મીલને પેહલાં નંબરને ઘઉંને આટેા ખપ મુજબ.

કરંટને ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને સારી કાની મેળવવી અને એમાં બધેા સામાન ભેળા રેાટલીના બાંધેલા આટા કરતા વધારે નરમ મેળવણી થાય તેટલેા આટેા એમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ પેણામાં ઉકળતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયની માફક થેાડી થેાડી મેળવણી મુકીને ફ્રીટર્સ કકરાં લાલ તળવા. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં થાય છે.

કરંટ વૉટર આઇસ.

કરંટ જૅલી રતલ ૧ માં લીંબુને ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨, સેાજુ ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી પાશેર ૧ તથા શીરેા વૉટર આઇસને છાપેલેા છે તે પાશેર ૧ ને બરાબર મેળવી રંગ આઇસક્રીમને

છે તે જરા ભેળવેા. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણ જમાવવું.

કરંટ સૉસ.

પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ ચાનું કપ સપાટ ભરેલું ૧, કરંટ દરાખ તેાળા ૨ાા, માખણ તેાળેા ૧ાા, લવંગ ૬, પેાર્ટ વાઇન વાઇન ગ્લાસ ૧.

દરાખને સફ કરીને સેાજી ધેાઇ સેાજાં વાસણમાં એક પાશેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને એક કકરેા પડે ને માહે બધેા સામાન નાખીને ઘુંટયા કરી નરમ થાય ને ઉતારવું.

ક્રસ્ટ બીસ્કીટને.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ાા, માખણ તેાળા ૫, બારીક છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, સેાજું દુધ તથા સાટા માટે બીજેા આટેા ખપ મુજબ.

પૅસ્ટ બોર્ડ અથવા સેાજી ટેબલની ઉપર આટાને ચાળીને ઢગળેા કરી તેમાં ઇડાંની દાળ માલુમ પડે નહી તેમ મેળવીને પછી ખાંડ તથા માખણ ભેળી આટેા કડણ બંધાય તેટલું દુધ નાખીને પછી ગુંદીને પેાચેા કરી સાટેા નાખીને ાા ઈંચ જેટલેા પતળેા વણી કાેઈ પણ પેસ્ત્રી જેવું કે ટાર્ટ, ટાર્ટલેટ ઇત્યાદી ઉપર ભુંજવા આગમચ એ ક્રસ્ટ ઢાંકીને મુકયેા.

ક્રસ્ટ માખણને.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા ચાળેલેા આટેા રતલ ૧, સેાજું તાજું માખણ તેાળા ૧૫, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, સાટા માટે બીજેા આટેા ખપ મુજબ.

આટા સાથે નીમક તથા પાઉડરને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે માખણ ભેળવું. ત્યાર બાદ એમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી નાખી છરી અથવા કાંટાથી ભેળીને પછી આટેા બાંધી તેને સાટેા નાખીને વણીને પછી બેવડેા વાળીને પાછેા વણ્યેા એટલે ક્રસ્ટ તૈયાર થયેા. એ ક્રસ્ટ બાફેલાં

પુડીંગમાં તેમજ બીજા કશાંમાં પણ સાધારણ વાપરવાનો છે. પણ વધારે સારો ફ્લ્સ્ટ જોઇયે તો પાંચ તોળા માખણ વધારે લેવુ.

કરી ઈડાંની.

ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦I, આદુ તોળો ૦II, લસણ તોળો ૦I, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, જીરું તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાદગા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨II, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, બાફેલાં ઇંડાં ૮, સુકાં મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના દાંણા ૨૦.

સેકીને વાટેલી અથવા ઘુંટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને વાટવી. આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ધાણાને ભુંજવા. મરચાને ધોઇને ઉભાં ચીરી ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખ્વાં ઇંડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળવો અને બાકીનાં અડધાં ઘીમાં આદુ લસણને બીજા વાસણમાં તળીને ઘી સુધાંજ કાંદામાં મેળવું. પછી અડધાં નાળીયેરને ધાણા, મરી તથા જીરાં સાથે ઘણુંજ બારીક પીસી કાંદા, આદુ લસણમા નાખી જરા ભુંજવુ અને બાકીનાં નાળીયેરને પીસીને તેનું દોઢ પાશેર દુધ કાઢી તેમાં વાટેલી કેસર મેળવીને એમાં નીમક, મરચાંની ભુકી તથા મરચાં નાખી તપેલીમાં રેડી કકરો પાડીને ઇંગારે ઉબાડું રાખ્વુ અને ઘી છુટું પડને લીબુનો રસ ભેળી ઇડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર મેળવીને ઉતારવું. ઇડાંને બદલે એ કરી માછલીની બનાવવી હોય તો દુધ નાખ્યા પછી સોજી તાજી માછલીની એક રતલ કટકીને ધોઇને પછી માહે તે નાખીને કરી પકાવવી. એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી ઈડાંની ૨ જી.

બાફેલાં તાજા ઇડાં ૮, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, ગોસ્તનો બાફેલો સોજો સુપ પાશેર ૧II, કરી પાઉડર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આરારૂટ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧II, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧.

ઈંડાંના ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉડરને પાતા ઉપર પણી બારીક પીસવો. આરારૂટની અંદર જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી ગાંગડા રાખવા નેહી અને માહે નીમક ભેળવું. કાંદાને છોલી બારીક લુકા જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે કરી પાઉડર તથા સુપ મેળવા એક કકરો પાડીને પછી દુધમાં ભેળેલા આરારૂટને પાછો મેળવી અંદર તે નાખી ધુંગારે જરા વાર રાખ્યા પછી ઇડાંના કટકા નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કરી મજાહની ઘાડી થાય ને ઉતારવી. ખટાસ પસંદ હોય તો ઇડાં નાખ્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડો લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી ઈડાંની ૩ જી.

કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, બાફેલાં તાજા ઇડાં ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાંણા ૧૫, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇડાને છોલી દાળને આખી રાખી સફેદીના ઝીણા કટકા કરવા. બધા સામાનને બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલીને લુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે બધો પીસેલા સામાન તથા નીમક ભેળી એક પાશેર પાણી રેડી ઇડાં નાખી ધુંગારે ઉંધાડું રાખવું અને કરી ઘાડી થઈ ઘી છુંટું પડે ને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

કરી ઈડાંની ૪ થી.

સોજું નરનું કુંમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, ઘઉંનો આટો; આખા ચોખા તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧॥, હળદના ગાંઠીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બાફેલાં તાજા ઇડાં ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, મરીના દાણા ૧૦.

બદામને છોલી એને તથા ચોખાને ધોઈ કેસર સાથે ઘણું બારીક પીસવું. આદુને છોલવું. મરચાંને ભીનાં કપડાંથી લુછવા અને બીજા બધા સામાન સાથે એને ઘણું બારીક પીસવું ગોસ્તનાં નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળા તતરાવીને પછી મરચાં સાથે પીસેલો સામાન મેળવી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી કોલસાને ધીંગારે રાખવું અને ગોસ્ત ચડીને તદન નરમ થાય ને ઇંડાને છોલી ખાવાના કાંટા વડે ચોબા દઇને માહે એ ભેળા બદામવાળા પીસેલા સામાનની અંદર એક પાશેર પાણીને બરાબર મેળવીને કરીમાં એ ભેળાને ઉંધાડું રાખવું અને કરી મજાઉની ઘાડી થઇ ઘી પર આવે ને લીંબુનો રસ મેળવીને ઉતારવું. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે.

કરી કટલેસ અથવા કવાબની.

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સઘળો મસાલો તથા આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કરવું, પણ મરઘી યા ગોસ્તને બદલે ગોસ્તનાં, મરઘીનાં અથવા ભેજાંનાં બનાવી તળીને તૈયાર કીધેલા જે તે એક જાતના આઠ કટલેસ લેવા અથવા આએ ચોપડીમાં કવાબ ગોસ્તના તળેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પોણો રતલ ગોસ્તના છુંદેલા ખીમાની અંદર તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન નાખીને ઝીણાં ખાટાં લીંબુના જેટલા અથવા મોટી સોપારીના જેટલાં કવાબ વાળી તેને તળીયા વગર એમજ રાખવા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને ઘીમાં તળી તેમાં કરીનો તૈયાર કીધેલો સામાન ભુંજી માહે નાળીયેરનાં દુધ સાથની આમલી મેળવીને પછી તેમાં એ કાચા કવાબ અથવા તળેલા કટલેસ મુકી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડે ને ધીંગારે ઉંધાડું રાખી ઘી પર આવે ને ઉતારવું. આમલીને બદલે ગમે તો એમાં પણ કાચી કેરીના છોલેલા કટકા અથવા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કરચલાંની.

ઘણાં મોટાં દરીયાનાં સોજાં કરચલાં ૩, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦।, દુધની દરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, નાનું નાળીયેર ૦॥,

કરી પાઉડર ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, લસણની છુડી મોટી કળી ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

નળીયેરને ખમણી લસણને છોલી કરી પાઉડર સાથે પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી એમાં નીમક તથા એક અખરોટ જેટલું માખણ મેળવવું. કરચલાંને બાફીને કોટળાંમાંથી માસ કાઢીને તેના કટકા કરવા. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું માખણ નાખી ચુલે મુકીને એમાં મસાલો ભુંજી કરચલાંના કટકા નાખી અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી જરા વારે ક્રીમ ભેળીને ધીંગારે ઉઘાડું રાખવું અને કરી ઘાડી થઇ ઘી પર આવે ને ઉતારી ખાતી વેળા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કવાબની.

સોજું નરમું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કટકા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦II, એળચી તોળો ૧II, બકરાંની ગાંઠ વાળી કડણ ચરબી; ધાણા; હળદ; લવંગ; આદુ તથા કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, તજ તથા ઘઉંનો આટો દરેક તોળો ૦II, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજી ખરી કેસર ચમટી ૧.

તજને બારીક છુંદવી. ધાણાને ઘણા બારીક પીસવા. હળદ, લવંગ, છોલેલું આદુ, કાળાં મરી તથા એક ચમટી કેસરને ઘણું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી એક પાશેર ઘીમાં કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી અડધાં ગોસ્તના કટકાને વાઘને માહે તતરાવી અડધું નીમક તથા ધાણા ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ખપતું ખપતું રેડવું. બાકીનાં ગોસ્ત સાથે ચરબી તથા આટાને બારીક છુંદી તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી તેના લખોટી જેટલાં કવાબ વાળીને ઘીમાં તળવા અને કરી વાળી તપેલીમાં પીસેલો સામાન ભેળી કવાબ નાખીને ધીમે ધીંગારે પાંચ સાત મીનીટ રાખવું.

કરી કાચી કેરીની.

નરનું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦II, ઘી શેર ૦II, કાંદા શેર ૦I, છોલેલી કાચી કેરીના કટકા તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૨, આદુ; તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળો ૧, તજ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળ ૦I, કાળાં મરીનાં દાણા; એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨II એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

દરાખના ડરીયા કાઢી ધોઈને કટકા કરવા. ધાણાને બારીક પીસવા. લવંગને ઘણુંજ બારીક છુંદવા. કેરીના કટકાને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં થોડાં પાણીમાં નરમ બાફીને તેમાંની અડધી કેરીને ઘુંટી નાખીને કોડીનાં વાસણમાં કાઢવી અને એજ તપેલીને સોજી ધોઈ તેમાં બાકીની અડધી કેરીને ખાંડ તથા લીંબુના રસ સાથે નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કલાક ઇંગારે રાખીને પછી ઉતારીને ઘુંટી નાખવી. આદુને છોલી એળચી, લવંગ તથા કેસર સાથે ઘણું બારીક પીસવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એક વખત ધોવુ. પછી કાંદાને છોના બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્તના કટકા નાખી તતરાવીને એમાં પીસેલા ધાણા તથા નીમક ભેળા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી બરાબર નરમ થઈ એક પશેર જેટલી એવી રેહ ને ઉતારીને ગેરીને બીજાં વાસણમાં જુદી કાઢી લેવી અને બાકીનું ઘી તથા છુંદેલાં લવંગ ને ગોસ્તમાં મેળવીને પાછું જરા તતરાવીને લાલ કરી અંદર બધી કેરી તથા દરાખ ભેળા ગોસ્તનો રસ રેડીને દસ બાર મીનીટ ઇંગારે રાખીને પછી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી બીજી દસ મીનીટ ઇંગારે ઉઘાડું રાખીને ઉતારવું. એ કરી સારી થાય છે અને પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી કાલુની.

કોટબાંમાંથી કાઢેલાં સારી જાતનાં સોજાં કાલું વજન ૧II, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ૫ કટ નાનું નાળીયેર ૧, આદુ તથા હળદના ગાંઠીઆ દરેક તોળો ૦I, ધણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા ૧૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭.

કાલુને સોજાં ધોવાં. કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી

સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને પતા ઉપર ઘણો બારીક પીસ્વો અને કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલામાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મસાલો નાખી ફેરવ્યા કરી ફીકો લાલ થાય ને અંદર આમલીનું ડોહરૂં બરાબર ભેળી કાલુ તથા નીમક મેળવી એક કકરો પાડીને પછી ઉંઘાડું ધંગારે મુકવુ અને હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફરી ઘી બરાબર છુટું પડે ને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને ચાર માણસ માટે પુરતી છે. તળેલાં કાલુ આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યુ છે તેજ મહીનાનાં સોજાં કાલુ લેવા. બીજા મહીનાઓનાં નહી લેવાં.

કરી ક્રીમ.

કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, દુધની દેરીની તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, લસણનો આખો વચલો કડો ૧, કુમળી ફરબે મરઘી ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. લસણને છોલીને બારીક કાપવું. કરી પાઉદરને ઘણો બારીક પીસ્વો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે લસણ, મરઘીના કટકા, નીમક તથા કરી પાઉદર ચમચથી બરાબર મેળવી પોણો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને મરઘી ચરે નહી તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો જરા અંદર તે રેડવું અને મરઘી ચરીને નરમ થઈ કરી ઢીળી જેવી હોય ત્યારે ક્રીમમાં આટો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળીને પછી કરીમાં મેળવી એક કકરો પડી ઘી પર આવેને ઉતારવું. તીખી કરી પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી સોજી મરચાંની ભુકી કરી પાઉદર સાથે નાખવી. આએ કરી ઘણી મજાહની લાગે છે અને છ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી કુરમા.

હલવાંનનાં કુમળાં નરી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ઘી; કાંદા તથા કરણુ દહી દરેક શેર ૦॥, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨, ધાણા તોળો ૧, એળચી; લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં લાલ મુકાં ગોવાનાં મોટા મરચાં ૪ થી ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

આદુ, લસણ તથા અડધા કાંદાને છોલી એમાં ધણા તથા મરચા નાખીને ઘણું બારીક પીસી માહે હળદ, નીમક તથા નવટાંક દહી મેળવવું અને ગોસ્તને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને પછી ખાવાના કાંટાથી ચોખા દઇને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં આમ્એ ભેળેલા સામાનમાં ગોસ્તને ખરમોટીને અડધો કલાક આથી રાખવું. બાકીના કાંદાને છોલી ફુંદનાં પાડી બારીક લુકા જેવા કાપીને લાલ તળવો. લવંગને જુદાં રાખવાં અને બાકી રહેલા બીજા સામાનને બારીક પીસવો. પછી બાકીનાં ઘીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લવંગ સાથે બરાબર કંકડાવીને તેમાં મસાલા સુધાંજ આથેલું ગોસ્ત તથા તળેલો કાંદો ભેળાને જરા તતરાવવું. અને અપટું અપટું થોડું પાણી રેડતાં જઇ ઇંગારે બરાબર ચેગવીને પછી કાંદા તળેલું ઘી, પેલો પીસેલો બીજો સામાન તથા બધું દહી મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે ઉંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું.

કરી ખીમાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખેલો બીજો બધો સામાન તેટલોજ લેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ મરઘી અથવા ગોસ્તને બદલે એમાં સોજાં અડધો રતલ નરી ગોસ્તનો બારીક ફુંદેલો ખીમો લેવો અને તેમાં કાચી કેરી, પટેટા તથા કેસર નાખવા લખેલુ છે તે એમાં મુદલ લેવું નહી. પછી કાંદાના બારીક કાપેલાં લુકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને મજાઇનો ઘેરા લાલ રંગનો તળીને તપેલીને ઉતારવી અને આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કીધું હોય તેમાં ખીમાને બરાબર ભેળાને પછી તપેલીમાના મસાલામાં મેળવી નીમક નાખી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું પણ

માહે ખીમાના ગાંગડા વળે નહી માટે અવાર નવાર ઉઘાડીને તવાથા વડે ખીમાને ભાંગવા કરવો અને કરી મજાહની બરાબર ઘટ થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઈંગારે ગખી બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું.

કરી ગોવા.

કોટળા કાઢીને સમારેલી કોળમી અથવા કોઇ પણ જાતની સોજી તાજી માછલીની કટકી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી તોળા ૭, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, બીયાં કાઢી નાખેલાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં; ધાણા તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણનો વચલો કડો ૧, રાઇના દાણા તથા મેથીના દાણા દરેક ૨૦, આખાં મરી ૧૨, લવંગ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, હળદનો ગાંઠીયો તોળો ૦, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું.

આદુ લસણને છોલવું. હળદને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. અડધાં નાળીયેરમાં થોડું થોડું પાણી નાખી બે વખત પીસીને પોણો શેર દુધ કાઢીને કોડીનાં વાસણમાં એની અંદર આમલીને એક કલાક ભીનવી ગખ્યા પછી બરાબર ચોળીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદા સીવાય બાકીના બીજા બધા સામાનને બાકી રહેલાં અડધાં નાળીયેર સાથે ઘણોજ બારીક મેસ જેવા પીસવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદા તથા પીસેલો મસાલો બગબર મેગવી આમલી વાળું દુધ રેડી નીમક તથા માછલી યા કોળમી ભેળી ઢાંકીને જરા વખત ધીમે બળને ગખ્યા પછી ઉઘાડીને ઇંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડે ને ઉતારવું. મોટી કોળમી હશે તો તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને વાસ્તે નાળીયેરનું દુધ એક શેર કાઢવું. ગમે તો બાફેલાં છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપી માછલી યા કોળમીને બદલે એની કરી બનાવવી. પણ તેને માટે નાળીયેરનું દુધ અડધો શેરજ કાઢવું. ગોસ્તની કરી બનાવવી હોય તો નરનું સોજું કુમળું નકી ગોસ્ત અડધો રતલની ઘણીજ ઝીણી બોટી કાપી તેને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને એને માટે નળીયેરનું દુધ એકજ પાશેર કાઢીને તેમાં આમલીને ભીનવવી અને ઉપર મુજબ ધીમા તળેલો મસાલો તથા કાંદા ભેળી નીમક નાખી પોણો શેર પાણી રેડી બોટી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર

પાણી આપ્યા કરી ધુગતા અંગાર ઉપર રાખી બોટી તદન નરમ થઇ કરી ઘાડી થાય ને આમલી સાથનુ દુધ મેળવી ઢાંકણુ કઢી નાખી અંગારે રાખવું અને ઘી બગાબર છુટું પડે ને ઉતારવુ અથવા બોટીને નરમ બાફી એક પાશેર જેટલો રસ રાખીને એની ઉપલીજ રીતે કરી બનાવવી. આમલીને બદલે ગમે તો ઘણો જલદ સરકો અડધો પાશેર નાખજો. પણ ત્યારે એને ભાગનું પાણી એટલું ઓછું લેવું.

બીજી રીતે કરી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ અડધાં નાળીયેરના દુધમાં તેટલીજ આમલી ભેળીને દુધ કાઢીને તૈયાર કરવું. પછી અડધો શેર છોલેલા કાંદા, છોલેલાં લસણનો એક કડો, છોલેલું આદુ તથા ઉપર મુજબનાં બીયાં કાઢેલાં મરચાં દરેક અડધો તોળો લઇ એ બધાંને સાથે પથ્થર ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું અને બાકીના અડધાં નાળીયેર સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. પછી કલઇ ભરેલા તપેલીમાં એક પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે પીસેલો મસાલો ભુંજીને પછી જીરાં સાથે પીસેલું નાળીયેર ભુંજી માછલી, કેળમી, કડું, બોટી જે એકની કરી બનાવવાની હોય તે ઉપલાં વજનનું લેવું અને એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરેલો નીમક નાખી ઉપલીજ રીતે એની કરી બનાવવી. આ એ કરી તો ઘણીજ તીખી બનવાની હોય છે માટે તેવો શોખ હોય તો લખ્યા કરતાં બેવડાં મરચાં લેવાં. એ કરીમાં ચમચ ફેરવવી નહી.

ત્રીજી રીતે કરી બનાવવા માટે પાકટ મોટાં એક નાળીયેરનું અડધો શેર દુધ કાઢી કોકડાના વાસણમાં નાખી તેમાં ચાચોરા કાઢેલી આમલી કઢી તોળાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સુકાં નવા નાળીયેરની વાટી ૧, ઉપર મુજબનાં બીયા કાઢેલાં સુકાં મરચાં ૧૦, લસણની કળી ૫ છોલેલું તથા જીરૂં સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લઇ એ બધાંને સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું અને પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુરા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીનાં તળીને માહે પીસેલો મસાલો લાલ કરી ઉપર લખ્યા મુજબની માછલી યા કેળમીને ઘાલીને માહે તે તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પછી આમલી વાળું નાળીયેરનું દુધ મેળવવું અને જોશ આવે પછી ઉંધાડું અંગારે રાખી કરી જરા ઘાડા થઇ ઘી પર આવે ને ઉતારવું.

કરી ગોસ્તની.

રાંધેલું કેવડ ગોસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, મોજું પાકુ વચલું સપરચન ૧, કરી પાઉડર તથા ઘઉંનો આટો દરે઼ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવુ. સપરચનને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉડરને બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈ ઘીમાં ગોસ્તને લાલ કરવુ. અને બધા સામાનને તપેલીમાં ભેળા એક પાશેર પાણી ભેળી કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી આપી ધગારે રાખી સપરચન નરમ થઇને મળી ગયાં નહી હોય તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડયા કરી બરાબર નરમ થાય અને કરી સેજ પતળા જેવી હોય ત્યારેજ ધંગારે ઉંઘાડું રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું.

કરી ચોલાઈની ભાજીની.

ઘી; કાંદા તથા ચોલાઈની કુ ળી ભાજી ાં પાનડાં દરેક શેર ૦ાા, નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૧, કોથમી ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટા સુકા મરચાં ૩ થી ૪, જીરૂં તથા કરી પાઉડર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા; એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, બાફેલાં ઈંડાં ૫.

આદુને છોલીને છુંદવું. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઇડાને છોલીને ઉભા બે કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલામા નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ વધારવુ અને એક કઢા-નાં બાકીના ઘીમાં લસણ તળીને કાંદા વાળી તપેલીમા ઘી સુધાજ ભેળવું. ભાજીને ધોઇ બારીક કાપી પાણીમાં નરમ બાફીને અંદરથી બધું પાણી કાઢી નખવુ. પછી કરી પઉદર સાથે બધો સામાન બારીક પીસી કલાની તપેલીમાં પેહલે ભાજી ભેળીને ચુલે તતાવીને પીસેલો મસાલો મેળવી એક પાશેર પાણી ભેળી ધંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માડે ત્યારે માડે ઈડાંના કટકા ગોઠવીને થું ા બગાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે.

કરી તરકારીની.

તદન કુમળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં શેર ૧, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૦।।, ઘી તથા કુમળા ગ્રીન પીસના અથવા પાપડીના દાણા દરેક શેર ૦।।, આદુ તોળો ૧।, લસણુ તોળો ૦।, તજ વાલ ૫, એળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, તાંદળા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી અડધાંમાં જરા જરા પાણી નાખી બે ત્રણ વખત પીસીને બધું મળી સવા શેર જેટલુ દુધ કાઢવું. વેંગણાંને છોલી એના ઉભાં ચીરીયાં કાપી કાંદા પટેટાને છોલી બે બે કટકા કાપી એ ત્રણેને ઠંડાં પાણીમાં બીજી તરકારી સાથે ભીનવવું. ધાણાને ભુંજવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ એને તથા બાકીના બીજા સામાન અડધાં નાળીયેર સાથે ઘણું બારીક પીસવું અને કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો સામાન લાલ કરી કાંદા તથા બધી તરકારી નાખી પાંચેક મીનીટ ચમચે ફેરવ્યા કરી નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક ભેળી ધીમે બળતે બે ત્રણ ઉકરા પાડીને પછી ધીંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને બધી તરકારી ચરીને કરી ઘી પર આવેને ઉતારતી વેળા લીંબુનો રસ ભેળવો. એ કરી ઘણી સારી થાય છે.

કરી ટોમેટો.

મોટાં પાકાં ટોમેટો શેર ૩, કાંદા શેર ૦।।, ઘી પાશેર ૧।।, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટા ગોવાનાં સુકા મરચા ૪ થી ૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, લસણની ફુટી મોટી કળી ૧૨ છોલેલી, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરી, મરચાં, ધાણા, જીરૂં તથા લસણને સોજા પાતા ઉપર ઘણું જ બારીક પીસવું. આએ વીવીધ વાંનીનાં સેકીને ફુદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી.

આગળ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં ગાળવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી નાળીએરને ખમણી એ બેઉને ભેળીને ખુબ ભચડીને કોડીનાં બોલની ઉપર ઘણું જાડું પણ મજબુત કપડું બાંધી હાથમાં થોડું થોડું લઈ ભચડીને કપડામાં બધો રસ કાઢી બધો છુંછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાબીને તેમનો બાકી રહેલો રસ બધો કાઢી લઈ એ રસમાં વાટેલી કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુંછામાં કકડતું પાણી બે પાશેર ભેગી સારી કાની ચોળીને તેમાંનું બાકી રહેલું બીજું દુધ બીજાં વાસણમાં ઉપર મુજબજ કાઢીને ગાળી છુંછો રહે તેને ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો મેળવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને પેલું બીજું વખતનું પાણીમાં કાઢેલું દુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણું ઢાંકવું અને અંદર કકરો પડે ને કેસર ભેળેલું દુધ મેળવી બાજે કકરો પડે ને પુરતા અંગાર પર રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરતો લીંબુનો રસ ભેળી ઢાંકણું કાઢી નાખવું અને બધું ઘી છુટું પડી કરી મજાની ઘટ થાય ને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરી મજાની લાગે છે અને પાંચ છ માણસ માટે પુરતી છે મરજી પડે તો બાફેલા તાજાં પાંચ છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપી કરી તૈયાર થવા આવે ને અંદર તે ભેળવવા.

કરીડ ફાઉલ્સ.

મજાનું ભરેલું હાફ ફાઉલ ૧, કાંદા તથા છોલેલાં સફરચનનાં ગરની ઘણી પતળી ગતરીઓ રતલ ૦।, ઘી શેર ૦॥, છોલીને સફરચનના જેવી બારીક કાપેલી ગાજરની કાતરીઓ તથા નાળીયેર દરેક તોળા ૫, કરી પાઉડર તોળા ૨।, વેલાતી સૅસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧॥, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને ધોવી. લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કરી પાઉડર તથા નાળીયેરને પતા ઉપર જુદું જુદું.

ધણું બારીક પીસવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં મરઘીના કટકાને લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તપેલીમાનાં ઘીમાં નાખી રીકા લાલ તળી માહે લસણુ નાખીને તેને તળીયા પછી કરી પાઉડર બરાબર મેળવી મરઘીના કટકા, નીમક, ગાજર તથા સપરચનની કાતરીઓ નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને કોલસાને અંગારે મુકવું અને મરઘી નરમ થતા આવેને પાસેલું નાળીયેર ભેળવું અને મરઘી બરાબર ચઢીને ઘી પર આવેને સૅાસ તથા લીંબુનો રસ મેળવીને ત્રણેક મીનીટ પછી ઉતારવું. એ કરી મજાહની લાગે છે અને ચાર પાચ માણસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી દહી તથા ચણાના આટાની.

સેાજું કરણુ દહી શેર ૦ાા, સેાજું નરનું નકી ગેાસ્ત રતલ ૦ાા, કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, આદુ તેાળેા ૦।, લસણ વાલ ૫, કેાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાનડાં, આંબલીનાં મરચાં ૨ થી ૩, ચણુ નેા આટેા તેાળા ૨।, નીમક ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨.

કવાબ ગેાસ્તના તળેલામાં લખ્યા મુજબ આઞે અડધા રતલ ગેાસ્તને છુદી તેમાં લખેલી રીતે સામાન ભેળાને ઝીણા લખેાટી જેટલા કવાબ વાળવા. આદુ લસણને છેાલીને છુદવું. કેાથમીર મરચાને ધેાઈને બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં બદામા રંગને તળાને સાથે આદુ લસણ વઘારી અંદર આટેા મેળવી તેને બરાબર ભુંજીને પછી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી કેાથમીર, મરચાં ભેળા માહે પેલા વાળેલા કવાબને પાશે પાશે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી હગારે ગખવું અને કવાબ બંધાયને દહીમાં નીમક નાખી લકડાંન ચમચા વડે બરાબર ભાજીને તપેલીમાં ફરતુ રેડવું અને કકરેા પડવા માટે કે તુર્ત ઉતારવું.

કરી પાઉડર.

ધાણુ; કાળાં મરી તથા હળદના ગાંઠીયા દરેક રતલ ૦।. મેથીના દાણા તેાળા ૭ાા, સુંઠ તેાળા ૫, ચેાખ્ખા તથા જીરૂં દરેક તેાળા ૨ાા, એળચી તથા ગેાવાનાં સુકાં મેાટાં મરચાં દરેક તેાળેા ૧।.

ઉપલા બધા સામાનને સાફ કરી ઘણો બારીક છુંદવો અથવા દલવો અથવા તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણો બારીક સુકો પીસવો. પછી તડકે સુકવીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

કરી પાઉદર ૨ જો.

ધાણા તોળા ૧૫, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, વરીયાલી તોળા ૩ા, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨, સોજી સુકી મેદા સુંઠ તોળો ૧ા, જાવંત્રી તથા ચીની કબાલા દરેક તોળો ૦ા, કાળાં મરીના દાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩ થી ૪, લવંગ ૧૫, જાયફળ ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ચુંટી સોજે કરી કરી પાઉદર પેહલામાં લખ્યા મુજબ છુદી યા દલી અથવા પીસીને તેજ રીતે તડકે સુકવીને ભરવો.

કરી પાઉદર ૩ જો.

નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા ટીપરી ૧ા, ખસખસ ટીપરી ૧, જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૦ા, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા આખું જીરૂં દરેક નવટાંક, નવા હળદના ગાંઠીયા તોળા ૨ા, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧ા, બાદીયાંન તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧ા, તજ તથા લવગ દરેક તોળો ૧.

જાયફળ, તજ, લવંગ, મરી, હળદના ગાંઠીયા તથા બાદીયાંનને સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદી તારની ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું. બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે જુદા જુદા મજાહનો લાલ ભુંજીને એમજ છુંદીને ચાળવો અને છેલ્લે જે બધું જાડું બાકી રેહ તેને એકઠું છુદી ચાળીને બધો મસાલો ભેળીને ચપટ બુચની બીલોરની બરણીમાં ભરી રાખવો.

કરી પાઉદરની કરી.

સોજું નરનું ફરચે પણ કુમળું ગોસ્ત ૨-લ ૧ થી ૧ા, એક શેરના છ ચઢતા સારી જાતના સોજા પટેટા તથા એટલાજ મોટાં કાંદા દરેક શેર ૧ા, ઘી શેર ૦ાા, ઉપર કરી પાઉદર ૩ જો છાપેલો છે તેજ બનાવેલો પાઉદર તોળા ૫, આદુ તોળો ૦ાા, સુંકું લસણ

તોળો ૦।, સોજાં પાકટ વચલાં નાળીયેર ૨, મોટાં ખાટા લીંબુ ૬ નો રસ, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧.

એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં પોણો પાશેર ભરી ઠંડું પાણી નાખી ચોળીને બધું ઘાડુ દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. બીજાં નાળીયેરને ખમણી ગખવુ. આદુ લસણને છોલવું. બે કાંદા તથા બે પટેટાને અંગારમાં બરાબર ભુંજીને છોલવા અને સાફ પાતા ઉપર એ ભુંજેલા પટેટાને જુદા પીસીને કાઢી લીધા પછી કરી પાઉડર, બીજું ખમણેલું બધું નાળીયેર, ત્રણ મરચાં, આદુ તથા લસણને એકઠું પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસીને પછી પેલા જુદા પીસેલા પટેટાને માહે મેળવીને પાછું જરા પીસી બધું બરાબર મેળવવું. બાકી રહેલા બધા પટેટાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી મુકવા. તે પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં એ અડધુ નીમક તથા બાકી રહેલા ત્રણ મરચાં નાખી પેલા ભીનવેલા પટેટામાંથી એક લઈ એક કાંદાને છોલીને એ બેઉના નાના કટકા કાપીને તપેલીમાં નાખી હઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાકીને ધીમે બળતે મેલવું અને પાણી બળવા આવે નેાય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો પછી ઢાંકણુની ઉપર પાણી આપ્પ કરી ઘટે તો તે તપેલીમાં રેડતાં રેહવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ અંદર એક શેર જેટલો રસ રેહનું ઉતારીને અંદરથી મરચાંને કાઢી નાખવા. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા ઝીણા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી બધો પીસેલો મસાલો નાખી કલઇવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો મજાહનો લાલ તળાયને ગોસ્તમાંનો બધો રસ તથા બાકી રહેલું અડધું નીમક માહે બરાબર મેળવીને પછી ચરેલું ગોસ્ત તથા છોલેલા બાકી રહેલા બધા આખા પટેટા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ બળતે ચખવું પણ હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને પટેટા બરાબર ચરે પછી નાળીયેરનું દુધ ભેળવું અને કરી ઘણી ઘાડી નહી પણ સેજ પાતળી જેવી થય અને ઘી છુટું પડવા માડે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડે પછી લીંબુના રસમાંથી પોણા ભાગ જેટલો રસ રેડી ચમચથી મેળવીને કરી

ચાખી જોવી અને પુરતો ખટાસ લાગે નહી તો પછી બાકી રહેલો રસ ભેળીને બે ત્રણ મીનીટમા તપેલી ઉતારવી. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમે તો ગોસ્તને બદલે બે નાના હાફ ફાઉલની એ કરી બનાવવી.

કરી પીલાંની.

મોટું ફરબે વાલુ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।।, તાંદરા કાઢેલા ધણા તોલો ૦।।, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીલાંને સમારી કટકા કાપીને ધોવું. ધાણાને ભુંજવા. કાંદા, આદુ તથા લસણને ઘગારમાં ભુંજવું. પછી બધા સામાનને એકઠો ઘણો બારીક પીસી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં લાલ તળીને પીલાંના કટકા તથા નીમક ભેળીને તતરાવ્યા પછી પોણો શેર ઠંડુ પાણી રેડવું. પછી પીલુ ચરવા આવેને ઘીગ રે રાખી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેત ઉતારવું. ત્રણ ચાર માણસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી પેસ્ટ.

સોજા નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા ટીપરી ૧।।, સોજી ખસખસ ટીપરી ૧, જીના લાલ ચોખા ટીપરી ૦।।, તદનજ સોજાં મોટાં નાળીયેર ૧૨, સાજુ઼ં ઘી શેર ૬, કાંદા શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી નરી આનલી શેર ૦।।, આદુ તથા સાજો ગોળ દરેક શેર ૦।, વાટેલું નીમક તથા હળદના ગાંઠીઆ દરેક તોળા ૫, ગોવાના સુકાં મરચા; સુકુ લસણ તથા આખુ નવું જીરૂં દરેક નવટાંક, એળચી; જાયફળ; તજ; રાઈના દાણા તથા મેથીના દાણા દરેક તોળા ૩, આખાં કાળાં મરી; લવંગ તથા બાદીયાંન દરેક તોળો ૧।।, ઘણો જલદ સોજો સરકો પાઈંટ ૧.

આદુ લસણને છોલીને કુંદવું, અને કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે મેવા તે કકડેને અંદર કાદા નાખી અવાર નવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને બધા એક સરખો બદામી રંગનો તળાયને માહે આદુ લસણ ભેળી

તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળે અને કાંદેા રીકા લાલ રંગનેા કકરેા થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી કાંદા સાથે જરાબી ઘી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધેા કાંદેા કાઢી લઈ મેાટી રકાબીઓમાં પાંથરીને મુકવેા અને જરા વારે કકરેા હેાય તેટલાંજ હાથવડે ભચડી ભાંગીને બારીક ભુકેા કરવેા. નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ બરાબર ખમણી લઈને કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં નાખી સરકાને ગાળાને માહે બધેા મેળવી સેાજાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં એ નાળીયેર થેાડું થેાડું નાખી જરામી પાણી નાખ્યા વગર એમજ ભચડીને બધું દુધ બરાબર નીચવી લેવું અને કપડાંની ઉપર નાળીયેરનેા ભુકેા વળગેલેા હેાય તે બધેા પપેાડી નાખવેા. અને આમલીને સાફ કરી એ દુધમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચેાળાને અંદરથી બધેા છુંછેા કાઢી નાખવેા અને પેલાં ખાડીનાં કપડાંમાંથી એ આમલી સાથનુ દુધ ભચડીને બધું કાઢી લઈ ગેાળનેા ભુકેા કરી કચરેા કાઢી સાફ કરીને એ તથા નીમક માહે મેળવીને ઢાંકી રાખવું. પણ ઉપર લખેલું બધું કરવાની એક દીવસ આગમચ બાકીનેા બધેા સામાન ચુંટી સેાજેા કરીને તૈયારં રાખવેા. અને ઉપર લખ્યા મુજબનેા બીજેા બધેા સામાન બીજે દીને તૈયાર થાય તેટલાં તજ, લવગ, એળચી, જાયફળ તથા બાદીયાંનને લેાઢાંની સેાજી મેાટી ખલમાં એકઠું ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર જુદેા જુદેા રીકેા લાલ કકરેા ભુંજી એમજ છુંદીને બધેા છુંદેલેા એ સામાન ભેળાને પાણી વગર એમજ તદનજ કેારડા સુકા સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણેાજ બારીક મેસ જેવેા થાય ત્યાં સુધી પીસવેા. પછી એમાં તળેલા કાંદાનેા ભુકેા ભેળાને પાછું એક વખત પીસી ભેળીને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં કાઢી પેલી નાળીયેરનાં દુધ વાળા મેળવણી ભેળી કાંદા તળાયા પછીનું બાકી રહેલું બધું ઘી રેડી હાથની મુઠી વાળા તે વડે જોરથી સારી કાની ઘુંટીને બધું મેલવી એક રસ કરીને મેાટાં પાહેાળાં મેાઢાંની તદન કેારડી બાટલીઓમાં ભરી બુચને અડકે નહી તેટલેા અધુરેા પેસ્ટ ભરવેા. પછી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. કરી બનાવવી હેાય ત્યારે એક ફરપે હાફ ફાઉલના અથવા નરનાં સેાજાં કુમળા એક ગતલ ગેાસ્તના કટકાને ધેાઇને તદન કલઈ ભરેલા પાતેલામાં ઠંડું પાણી તથા જરા નીમક સાથે ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા નરમ થાયને સારી જાતના એક શેર મેાટા પટેટાને છેાલી

બબ્બે કટકા કાપી ધોઈને માહે તે નાખવા અને બધું બરાબર ચરે અને ત્રણેક પાશેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારીને અંદરનું ચરેલું બધું કાઢી લેવું અને કરી પતળી અથવા ઘાડી જેવી કરવી હોય તે કરવાં સુપમાં પેહલે કરી પેસ્ટ ઓછો મેળવવો. કારણ ચગતી વેળા પટેટા તથા પેસ્ટમાં સુપ સોસઈ ગયાથી પછી કરી ઘણી ઘાડી યા કઠણ થઈ જશે. પેસ્ટ ભેળીયા પછી કરીની મેળવણીને ચાખી જોવી અને ઘટે તો જરા નીમક નાખીને પછી પટેટા સાથનું મરઘી યા ગોસ્ત મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને એક કકરો પડે પછી હેઠે મસાલો ઠરી ગયો હોય તેને ચમચ ફેરવીને મેળવવો અને આપણને જોઈતી હોય તે કરતાં કરી પતળી લાગે તો બીજો કકરો પાડીને કરી બરાબર કીધા પછી ચમચ ફેરવીને ઢાંકણ ઢાકવું નહી. પછી ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો થોડો ભેળવો અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડીને કરી મજાહની થાયને ઉતારવી. એ કરી જોવામાં જોકે જરા કાળી જેવી લાગે છે પણ ટેસ્ટમાં ઘણી મજાહની થાય છે.

કરી ફાલસાંની.

સોજુ કુમળું નરમું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં મોટાં રસદાર ફાલસાં શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તથા ચોખા દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ધાણા દરેક તોળા ૨, છોલેલું આદુ તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧. ફાલસાને મલમલનાં બીનાં કપડાંથી નુછી સાફ કરી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ મેળવીને પાંચેક કલાક રાખ્યા પછી ખુબ ભચડીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બદામને છોલી એને તથા ચોખાને ધોઈને ઘણુંજ બારીક પીસવું. લવંગ, વતરેાગે બાકીના બીજા બધા સામાનને જરા ઘીમાં ઘણો બારીક પીસવો. ગોસ્તનાં કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈને સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પીસેલો મસાલો, પાશેર ઘી, તથા નીમક મેળવીને તતચાવી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને બે પાશેર જેટલી શેવી રેહને ઉતારવું. પછી બીજી કલઈવાળી તપેલીમાં

બાકી રહેલું ઘી નાખી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત તથા લવંગ મેળવી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને પેલો ગોસ્ત વાળો મસાલા સાથનો રસ ભેળા ઢાંકીને ખંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કરી ઘાડી થાયને ફાલસાંના રસમાં પીસેલા ચોખા તથા બદામને બરાબર મેળવીને તપેલીમાં રેડીને ચમચ ફેરવવી અને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં છાક ફાઉલના કટકાની પણ એમજ કરી બનાવવી. એ કરી ચાર માણુસ માટે પૂરતી છે.

કરી બદામની.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, ખસખસ અથવા સફેદ તલ નવટાંક, આદુ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧।, ભુંજેલા ચણાના દારીયા બારીક આટા જેવા છુંદેલા તોળો ૧, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧, બાફેલાં ઇડાં ૫, એળચી ૧૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૦, લીંબુ ૪ નો રસ, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. આદુને છોલીને ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી એક શેર ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી બે ત્રણ વખત પીસીને દુધ કાઢવું. ખસખસ અથવા તલમાં એ દુધ જરા નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી. અને નાળીયેરનાં છુંછામાં બીજું એક શેર પાણી રેડી પીસીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક પીસી તલ યા ખસખસ સાથે ભેળી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ચોળીને નેટનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો રેહ તેમાં પાછું એટલુંજ પાણી ભેળી એમજ ચોળીને ગાળીયા પછી છુંછાને એક વાર પાતા ઉપર પીસી નાળીયેરનાં દુધમાં નાખી ચોળીને બાકી રહેલો કસ ગાળી લઇ છુંછો રેહ તે ફેંકી દેવો. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. સુકાં મરચાં તથા કાળાં મરીને બારીક પીસવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલ ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી અંદર ચણાનો આટો, પીસેલાં મરી તથા મરચાં નાખી જરા લાલ કરીને

બદામ ખસખસ વાળું દુધ રેડી આખાં લીલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, ફુદનેા એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ધીમે બળતે મેળવું અને હેઠે બદામ ઠરી જઇને દાજે છે માટે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને ઘટ થાયને લીંબુનેા રસ તથા બડાં નાખી પાંચેક મીનીટમાં કરી ઉતારવી. કરી જલદી બનાવવી હેાય તેા ઉપર મુજબ બદામ તથા તલ યા ખસખસને પીસીને પાણી રેડીને ગાળવું નહી પણ એમાં એમજ અડધેા શેર પાણી મેળવીને ઉપલી રીતેજ કરી તૈયાર કરવી અને ગમે તેા ચણાના આટા તથા મરચાં સાથે પીસેલી બદામ તથા તલ યા ખસખસને ધીમાં લાલ કરીને પછી અડધેા શેર પાણી તથા નાળીયેરનું દુધ મેળવું. કેસર પસંદ હેાય તેા સેાજી ખરી કેસર ત્રણ વાલને સેકી બારીક વાટીને નાળીયેરનાં દુધમાં મેળવવી. તીખાસ પસંદ નહી હેાય તેા મરચાં એાછાં લેવાં. આએ કરી સારી થાય છે.

કરી બેદુન (કેાલંબેાની.)

નરનું સેાજું કુમળું ગેાસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, નવું મેાટું પાકટ નાળાયેર ૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાઇ; આખી મેથી; દલેલી હળદ તથા સેાજી નવી વરીયાળી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તેાળેા ૦ાાા, લસણ તેાળેા ૦ા.

ગેાસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધેાવું. નાળાયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાં સારી કાની ચેાળીને દુધ કાઢવું અને બીજાં સવા શેર ગરમ પાણીમાથી નાળીયેરમાં થેાડું રેડી ચેાળીને દુધ કાઢી એ રીતે બાકી રહેલાં પાણીમાંથી બે વખત નાખીને દુધ કાઢયા પછી છુંછેા ફેંકી દેવેા. કાંદાને છેાલીને સેવ જેવા કાપી આદુ લસણને છેાલી તેનેા ઘણેા બારીક ભુકેા કાપી એ બધાં સાથે મેથીના દાણા મેળીને જુદું રાખ્વુ અને બાકી રહેલા બધાં સામાનને પાતા ઉપર ઘણેા બારીક પીસીને કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગેાસ્તને સંડાવી તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને

ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો જરા રતાસ પકડે ને ચમચથી બધું તપેલીની બોરદુપર કરીને પછી અંદર ઘી નાખવું અને તે કકડે ને બોરદુપર ફાયેલું બધું ઘીમાં મેળવી પેલું બીજી વખતનું કાઢેલું નાળીયેરનું પાતળું દુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને પાણી સુકાયને પેલું પેહલું કાઢેલું ઘાડું દુધ મેળવીને ઇંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી છુટું પડીને કરી મજાહની ઘટ થાય ને ઉતારીને લીંબુ નીચવીને બાફેલાં ચાવલ સાથે ખાવી. કોલંબોમાં એને બેહુન કરી કેહ છે. પટેટાં પસંદ હોય તો પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચાં કાપી ગોસ્ત ચરેને માહે નાખીને પછી ઉપર મુજબ કરી થાય ને ઘાડું દુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

કરી ભેજાંની.

બકરાંનાં સોજા તાજાં ભેજાં ૪, ઘી શેર ૦। થી ૦।।, કાંદા શેર ૦।।, નવું સુકું કોપરૂં તોળા ૭, કરી પાઉદર તોળા ૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

કટલેસ ભેજાંના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાં સાફ કરી બાફીને અકેકના ત્રણ ત્રણ કટકા કરવા. કરી પાઉદર સાથે કોપરાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં શીકો લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને પછી નીમક તથા પોણો શેર પાણી ભેળીને ભેજાંના કટકા નાખવા. એક જોશ આવેને ઢાંકીને ઇંગારે સુકી અવાર નવાર ચમચ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. ઘી છુટું પડવા માંડેને લીંબુનો રસ ફરતો રેડી ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને બરાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. પાંચ માણસ માટે એ કરી પુરતી છે.

કરી મદ્રાસી.

મરઘી ૧, ઘી શેર ૦।।, કાંદા શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૪, લસણ તોળા ૨।।, ખસખસ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧।।, રાઇના દાણા તોળો ૧, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦।।, સોજાં સુકાં

મરચાં તથા મરી દરેક તોળો ૦ાા, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦૧, સોજા નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૨, ધણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોઈ નીમક નાખીને નરમ બાફી પોણો શેર રસ રાખવો. નાળીયેરને ભુંજી એક વાટીને પાતા ઉપર પીસીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં પોણો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બધા મસાલાને જુદો જુદો ઠીકરાં પર ધંગારે ભુંજીને જુદો જુદો બારીક પીસવો. બાકીનાં એક વાટી કોપરાંને બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે મરઘીના કટકાને બદામી રંગના તળીને કાઢી લઈ કરીલીમ તથા કોથમીરનાં પાદડાં ધોઈ કોરડાં કરીને તે નાખી પીસેલો સામાન એકેક પછી બધો નાખી મરઘીનો રસ તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી બરાબર મેળવવું અને કરી ધાડી થાયને મરઘીના કટકા, આમલીનું ડોહરૂં તથા સરકો ભેળી ધંગારે ઢંકાડું રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી ઘણી મજાહની થાય છે. મોટી કોળમીને સમારીને તેની કરી પણ એમજ રીતે બનાવવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલાજ સોજા સફેદ તલ લેવા.

કરી મદ્રાસી ૨ જી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી ધણી મોટી કોળમી અથવા નર બકરાના સોજાં નકી ગોસ્તના બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા એ બેમાંનુ જે તે એક ચીજ રતલ ૪, સોજુ ઘી શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૬, કાદા રતલ ૦૧, સોજાં લસણના કડા તોળા ૯, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં; રાઇના દાણા તથા જીરૂં દરેક તોળા ૨, આખાં કાળા મરી તોળો ૧, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, ધણો જલદ સોજો સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમા અડધી બાટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ

છુંછો ફેંકી દેવા. કરીલીમ તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને કોરડાં કરવાં. લસણને છોલવું. ગોસ્ત અથવા કોળમી જે હોય તેને હલકા સરકાથી ધોઇને જાદાં કપડાંમાં નાખી લુછીને તદનજ કોરડું કરી નીમક સાથે ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલાં બોયાંમાં ભરી તેની અંદર બેસતું કલઇ ભરેલું ઢાંકણું ચપટ મુકીને તેની ઉપર વજન મેલીને ત્રણ કલાક રાખવું. મરચા, ધાણા, મરી, જીરૂં, હળદ, અડધી રાઇ તથા અડધાં લસણને જુદું જુદું ઠીકરાં પર ભુંજીને જરા સોજા સરકામાં જુદું જુદું પીસવું. પાતાને પણ હલકા સરકાથીજ ધોવા, સેજબી પાણી લગાડવું નહી. પછી પીસેલાં હળદ તથા મરચાંમાંથી અડધું લઇ ભેળીને કોળમી અથવા ગોસ્તને એ લગાડી તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં અથવા વપરાયલાં પણ સોજાં માટીનાં વાસણમાં અને તે નહીજ હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં પાટીયામાં ઘી નાખી ઇંગારે મેલીને એમાં કોળમી યા ગોસ્તને તળીને કાઢી લેવું. પછી બાકીનાં લસણને બારીક પીસવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી એજ ઘીમાં તળીને માહે લસણ તળી કરીલીમ તથા કોથમીરના પાદડાને લાલ કરી બધો પીસેલો મસાલો એક પછી એક ચઢ ઉતર નાખીને બધું લાલ કરવું અને આમલી સાથનો સરકો તથા પેલી આખી રાઇ જે અડધી બાકી છે તે નાખી જરા વાર ઢાંકણું ઢાંકીને પછી કાઢી નાખી ઘી છુટું પડે ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીની અંદરનાને પંખો નાખીને ઠંડું પાડીયા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાયને સુકી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી યા રાજમથી પેક કરવું. એ કોળમીની કરી બેથી છઠી મહીના અને ગોસ્તની દાહડથી બે માસ સુધી રહી શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનનીજ એ કરી તીખી થાય છે તોય ઘણીજ તીખી કરી બનાવવી હોય તો રાઇ, મરી તથા મરચાં વધારે લેવું. એ કરી તુર્ત ખાવા સારૂં બનાવવી હોય તો સાધારણ નરમ સરકો લેવો અને તે પુરતો નાખી ગોસ્ત યા કોળમી મજાહનું નરમ અને સુકું જેવું પકાવવું. કારણ ઉપર લખ્યો છે તેટલાં સરકામા કાંઇ ચરીને નરમ થવું નથી, તે તો કઠણુજ રેહ છે. પણ લાંબા દાહડા રાખવા માટે તેવુંજ પકાવવું

જોઇયે. નરમ હોય તો પછી મસાલામાં રેહતાં અટવાઇ જાય. તીખાશનો શોખ નહી હોય તો તુર્ત ખાવા માટેની એ કરીમાં રાઇ, મરચાં તથા મરી ઉપર લખેલા હીસાબ કરતાં પણ ઓછું લેવુ. એ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મદ્રાસી ૩ જી.

સોજા ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, કરીપાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સફેદ પાંઉ તોળો ૧, નીમક તોળો ૦॥, બદામની બીજ ૧૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૨, ચોપડવા માટે બીજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક પીસવી. એક પાશેર દુધમાં પાંઉને અડધો કલાક ભીનવી રાખવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હાલવી એને તથા બદામને બાકીનાં એક પાશેર દુધમાં સારી કાની એક રસ કરવું. કરી પાઉદર ને સુકા પાતા ઉપર કોરડો બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક લુકા જેવા કાપી કલઇ વાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી તેમાં કરીપાઉદર ભુંજી બધો સામાન ખીમા સાથે બરાબર મેળવીને માહે નાખીને ઉતારવું અને તદન આખાં એનેમલનાં વાસણમાં યા કલઇ ભરેલી નાની ઉભા ઘાટની તપેલીની અંદર ઘી લગડીને તેમાં બધું ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી અડધો કલાક ઇંગાર પર મુકવું.

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની.

મજાહની કુમળી કુર પે મરઘી ૧ અથવા નરનાં કુમળાં ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના કટકા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ચીચોરા કાઢલી આમલી દરેક નવટાંક, ધાણા તથા ખસખસ દરેક તોળા ૩, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તોળા ૨, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦।, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૫, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, મરીના દાણા ૧૦, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકટ નાળાયેર ૧.

ધાણાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. નાળાયેરને ખમણવું. આદુ, લસણ તથા બદામને છોલવી. ધાણા, જીરૂં, ખસખસ, ચણા તથા મરચાંને ઠીકરાં ઉપર ભુંજી એ સઘળું તથા અડધું નાળીયર બધું

સાથે ઘણુ બારીક પીસવું અને બાકીનાં નાળીયેરને જરા પીસી તેમાં પોણો પાશેર ગરમ પાણી રેડી દુધ કાઢી પાછું પીસી એટલુંજ બીજું પાણી ભેળીને દુધ કાઢી બધાં દુધને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધુ કોહરૂં કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી અને ગોસ્ત હોય તો તેને બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઈ પાણી તથા નીમક નાખીને તપેલીમાં ચુલે મુકવી અને નરમ થઇ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવુ. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીનાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજીને લાલ કરી મરઘી યા ગોસ્તમાંનો રસ ભેળી મરઘી યા ગોસ્તને માહે બરાબર મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મેળવુ અને કરી ઘાડી થાયને આમલી સાથનું દુધ ભેળી ધંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવતાં રેહવું અને ઘી છુટું પડવા માંડે અને કડણ થવા આવેને ઢાંકણુ ઉંઘાડી નાખી બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગમે તો એક શેર મોટા પટેટાને છોલી તેના બબે કટકા કાપી ધોઇને મરઘી અથવા ગોસ્ત નાખતી વખતે એ પણ સાથે નાખવા. કેસર પસંદ હોય તો હદી વાલ એટલે બે આનીના અડધા વજનની સોજી ખરી કેસરને મસાલા સાથે પીસવી. કેરીના દાહડા હોય તો ચાર કાચી કોયળ કેરીને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને દુધ નાખ્યા પછી કરી ઘી પર આવવા માડેને માહે તે નાખવી, પણ ત્યારે આમલી નાખવી નહી, તેમજ આમલી માફક આવતી નહી હોય તો પછી ખાતી વેળાં લીંબુ નીચવીને ખાવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલા સફેદ તલ લેવા.

કરી મરઘી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક ફરબે મરઘીના સમારેલા કટકા, સોજુ નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્તના કટકા રતલ ૧॥, અથવા કોઇ પણ સારી જાતની માછલીની કટકી અથવા સમારેલી કોળમી બે માનુ જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, આદુ તોળો ૦।,

લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી અડધો શેર રેડીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇને જુદું રાખવું પાછું બીજું હટી પાશેર ગરમ પાણી રેડીને થોડીવાર રાખ્યા પછી એમજ દુધ કાઢીને તેને જુદું રાખવું. મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરવાં. કાંદા, આદુ, લસણને છોલી તેમાં હળદ તથા નીમક નાખીને ઘણુંજ બારીક પીસવું. અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ બધો પીસેલો મસાલો નાખી પેલાં છેલ્લાં કાઢેલાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને મરઘી, માછલી યા ગોસ્ત જેવી એક ચીજની કરી બનાવવી હોય તેને માહે ભેળીને ચુલે મુકવી અને બે કકરા પડેને ઘી નાખવું. પછી બરાબર ચરેને પેહલું કાઢેલું ઘાડું દુધ રેડી એક કકરો પડે ને લીંબુનો રસ નાખી ઇંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. કરી માછલીની હોય તો તેને માટે પાણી ઓછું નાખીને દુધ કાઢવું. કેરીની મોસમ હોય તો મોટી કાચી કોયળ ચાર કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપીને કરીમાં ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે માહે તે ભેળવી. ઘાડી કરી જોઇયે તો પીસેલા મસાલામાં ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવવો. એ કરી મજાહની થાય છે. પાંચ માણુસને એટલી કરી ચાલશે. કેરી હોય ત્યારે લીંબુનો રસ નાખવો નહી.

કરી મરઘીની.

કુમળી ફરચે મરઘી ૧, સોજું કહણુ દહી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ તથા ખસખસ દરેક નવટાંક, ભુંજેલા ચણાના દારીયા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦ાા, જીરૂં તોળો ૦ા, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૪ થી ૫, ખુંદીને તાંદરાં કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, રાઇના દાણા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી ૧૫, લવંગ તથા મેથીના દાણા દરેક ૧૨, મરીના દાણા ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦ા, મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી ધોઇને સોજી તપેલીમાં પાણી રેડી નીમક તથા

મરધી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકવું અને મરધી નરમ થઈ એક પાશેર રસ રેહને ઉતારવું. મરચાંને નુછાને ઠીકરાં પર ભુંજવાં. ધાણાને પણ ભુંજવા. બદામને છોલવી. નાળીયેરને ખમણીને તેના ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગને પીસી તેમા એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને બધું દુધ કોડીના વાસણમાં કાઢવું અને પેલા એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધા સામાનને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો પીસ્વો. પછી કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો ભેળી ઇંગારે શીકો લાલ કરવો. પછી એમાં નાળીયેરનું દુધ મેળવી દહીને લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તે નાખી મરધીનો રસ રેડી બધું ચમચથી બરાબર એક રસ કરીને છેલ્લે મરધીના કટકા નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને એક કકરો પડેને ઇંગારે ઉંધાડુ રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. કરી ખાટી જોઇયે તો છેલ્લે ત્રણ લીંબુનો રસ નાખ્વો, તેમજ તીખી પસંદ હોય તો બે ચાર મરચાં વધારે લેવાં. એ કરી ઘટ વધારે થાય છે માટે પતળી જોઇયે તો મરધીનો રસ જરા વધારે રાખ્વો. એ કરી ઘણી સારી થાય છે. અમે તો ખસખસ ને બદલે સોળા સફેદ તલ નાખ્વા.

કરી મરધીની ૨ જી.

મોટી પણ કુમળી ફરબે મરધી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૧। ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, ખસખસ તોળા ૫, ચોખા તોળા ૨, જીરૂં તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦।।, નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૧, ભુંજેલી ભોંયસીંગના દાણા ૫૦, તજ વાલ ૫, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧।।, એળચી ૧૫ ના દાણા, ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં ૭ થી ૮.

આમલીને ધોઈ કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. ધાણાને ઠીકરાં પર ભુંજી ફુંકીને તાંદરા કાઢવા. હળદને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખવી. મરચાંનાં બીયાં કાઢી નાખવાં. આદુ તથા કોપરાંને છોલવું. મરચાં, એળચીના દાણા, ચોખા, ખસખસ તથા જીરાંને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું જરા લાલ ભુંજવુ અને એ બધા સામાન સાથે તજ, આદુ, હળદ તથા છોલેલા સીંગના દાણાને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકવું. પાંચેક મીનીટ પછી ઉઘાડીને અંદર પીસેલો મસાલો ભેળીને પાછું પાંચેક મીનીટ ઢાંકવું, પણ વચમાં એક વખત ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી, કેમકે હેઠે મસાલો લાગશે. ત્યાર બાદ દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી મરઘી નરમ થાયને આમલીનું ડોહરૂં ભેળીને પાંચેક મીનીટ થાવ. પછી ઇંગારે રાખવું, પણ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમે તો ખસખસને બદલે એટલાજ સફેદ તલ નાખવા.

કરી મરઘીની દુધમાં પકાવેલી.

ભરેલું નાનું હાફ ફાઉલ ૧, ઘી રતલ ०।, કાંદા શેર ०।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉડર દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નવું સુકું કોપરૂં તોળો ૧, મોટી નવી બદામની બીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ०॥, સોજી મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ખાટાં ૪ લીંબુનો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસવી. ખસખસ, કોપરૂં તથા મરીને જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસીને પછી એ બધા સામાન સાથે કરી પાઉડર તથા મરચાંની ભુકી ભેળીને પછી બધું પાછું સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવુ પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદા તથા આદુને છોલી બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદાને ઘણા

ફીકા લાલ તળી માહે આદુ ભેળીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એઉ ફીકું લાલ થાયને તેમાં બધો પીસેલો મસાલો તથા નીમક મેળવી મરઘીના કટકા ભેળી ઇંગારે રાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને મરઘીનું પાણી બધું ઘણું બરાબર બળીને તતરેને ઢાંકણુ પરનું પાણી અંદર રેડી ઉપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું માહે નાખ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને પાણી રેડવું નહી પણ દુધ રેડી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી તદન નરમ થઇ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળીને થોડા ઇંગારની ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો સોજી મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મસાલા સાથે નાખવી. એ કરી મજાહની મુલકદાનીના જેવી થાય છે.

કરી માછલીની.

મોટાં, તાજા છમણાની સમારીને કાપેલી કટકી રતલ ૧ અથવા એટલાંજ વજનની સમારેલી કોળમી, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, દલેલી હળદ તથા ચોખા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦॥, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા કોળમીને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢીને જુદું રાખવું અને પાછું પીસીને દોઢ પાશેર ગરમ પાણી નાખીને દુધ કાઢી એ દુધમાં હળદ ભેળવી અને ચોખાને બારીક પીસી એ પણ હળદવાળાં દુધમાં ભેળવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં માછલી અથવા કોળમી મેળવી જરા તતરાવી હળદવાળું દુધ, આખાં મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી માછલી યા કોળમી ચરવા આવેને પેલું પેહલું કાઢેલું અમથું ઘાડું દુધ રેડી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માડેને સરકો ભેળી બરાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મોટી કોળમી હોય તો તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને સારૂં બીજી વખતનું પતળું દુધ કાઢવામાં

પાણી અડધો પાશેર વધારે લેવું. તળેલા છમણાની પણ એ કરી બનશે. એ કરી સારી થાય છે.

કરી માછલીની ૨ જી.

કોઇ પણ સારી જાતની સોજી તાજી માછલીની કટકી શેર ૧, કાંદા શેર ના, ઘી શેર ૦ા, સોજું કડણ દહી નવટાંક, ચીચોગ કાઢેલી આમલી તથા નીમક દરેક તોળા ૨, મોટાં લીલા મરચાં; આદુ; લસણ; જીરૂં; હળદ તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળો ૧, ભેળ વગરની સુકાં મરચાંની ભુકી તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૧ નાં પાદડાં, મેથીના દાણા વાલ ૫.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવા. આદુ, લસણ તથા એક પાશેર કાંદાને છોલી એ ત્રણુ સાથે હળદ, ધાણા, જીરૂં, મેથીના દાણા તથા મરચાંની ભુકીને ઘણું બારીક પીસવું. લીલાં મરચાંને ધોવાં. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બાકી રહેલાં કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળવો અને આમલીનાં ડોહરાંમાં એ તળેલા કાંદા, દહી તથા પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી માછલીની કટકીને સોજી ધોઇને એમાં ખરમોટી આખ્ખાં લીલાં મરચાં નાખી બધું તપેલીમાંનાં ઘીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને માછલી ચરીને કરી ઘી પર આવી તૈયાર થાયને ઉતારવી.

કરી મુસાવાદી.

નરતું સોજું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, સોજી બદામની ખીજ તથા કડણ દહી દરેક શેર ૦ા, દુધની દેરીની તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, હળદ તોળો ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, મરીના દાણા તથા એળચી દરેક ૧૫, લવંગ ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧ા.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. એળચી, લવંગ, તજ, હળદ, મરીને

પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને અંદર નીમક ભેળવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી અંદર પીસેલો મસાલો તથા ગોસ્ત ભેળી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ધીંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને ઘી પર આવે ત્યાં સુધી રાખવું. તેટલાં બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક પીસવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે દહી ભેળીને ચુલે ઉંધાડું મુકી દુધ ફાટીને પાણી તદન છુટું પડેને ઉતારી કપડામાં નાખીને બધું પાણી ગાળી કાઢીને એ ફાટેલાં દુધમાં ક્રીમ તથા બદામ બરાબર મેળવી ગોસ્ત વાળી તપેલીમાં એ બધું ભેળીને ધીગારે ઉંધાડું મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. વધારે ખટાસ જોઇયે તો લીંબુ નીચવીને ખાવું, તેમજ તીખાસ પસંદ હોય તો મસાલાની સાથે મોટાં સુકાં પાંચ મરચાં પીસવાં. આએ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મૅલેયા.

મરઘીનું ભરેલું પીંડું ૧, બીયાં વગરની કાકડી અથવા દોધીને છોલીને બએ ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧॥, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણનો કડો ૧, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧॥, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લીલી ચાનાં પાદડાં ૨.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી કટકા કાપીને સોજું ધોવું. તરકારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. પછી કાંદા, આદુ, લસણને છોલી ચાના પાદડાં વતરોગે બાકીના બધા સામાન સાથે એ બધું પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ કરી માહે પીલાંના કટકા તથા નીમક ભેળી એને પણ લાલ કીધા પછી નાળીયેરનું દુધ, તરકારી તથા ચાનાં પાદડાંને ધોઇને માહે નાખી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને પીલું ચરીને કરી ઘી પર આવેને ઉતારીને પાદડાં કાઢી નાખવાં.

કરી લેજટદાર.

નરનું સોજું ફરપે કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા છોલેલા કુમળા બીટરૂટના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, કુમળા ગાજર તથા સલગમને છોલીને બારીક કાપેલા કટકા દરેક નવટાંક, ચણાની દાળ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તથા હળદ દરેક તોળો ૧, જાવંત્રી તોળો ૦।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજું દુધ શેર ૦॥, લીંબુ ૬ નો રસ.

ગોસ્તના વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુને છોલીને છુંદવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત, આદુ, તરકારીના કટકા તથા નીમક નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચગેને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લેવું. પછી બાકીનાં બધા સામાનને ઘણો બારીક પીસી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું ઘીમાં લવંગ નાખીને બરાબર કકડાવી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત ભેળીને તેને લાલ કરી માહે બધો પીસેલો મસાલો તથા બધી તરકારી બરાબર ભેળીને ઇંગાર પર મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી છુટું પડેને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ખાંડ ભેળી ખાંડ પીગળેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં સુકાં ચાર પાંચ મરચાંને મસાલા સાથે પીસવાં. એ કરીનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે અને એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી વાઇન.

કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ઘઉંનો આટો તોળા ૨॥, આદુ તથા મોટાં લીલાં મરચા દરેક તોળા ૨, લીલી અથવા સુકી હળદના ગાંઠીયા તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧।, જીરૂ તોળો ૧, લસણ તથા કાળાં મરીના દાણા દરેક તોળો ૦॥, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, એવી વગરનું તતરાવેલું પકાવેલું ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી અથવા સારી જાતની તાજી માછલી એ ત્રણમાંની ગમે તે પકાવેલી એક ચીજ લેવી.

લસણ આદુને છોલવુ. નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂં, મરી, હળદ તથા લસણને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. અને

એક શેર ગરમ પાણીમાંથી ચાર વખત થોડું થોડું નાખી પીસી પીસીને ચાર વખત જુદું જુદું દુધ કાઢવું. આદુ તથા મરચાને ધોઇ એકેકી બારીક નાતરીઓ કાપવી. કાંદાને છોલી સુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે મરચાં તથા આદુની કાતરીઓ નાખી જરા ભુજીને ઉતારવું અને આદુને પેહલે નાળીયેરનાં જરા દુધમાં બરાબર ભેળીને પછી બધાં દુધમાં મેળવી માહે નીમક નાખીને કાંદાની તપેલીમાં રેડી ગોસ્ત, મરઘી યા માછલી એ ત્રણમાનું જે એક કરી માટે ખારૂં પકાવેલું હોય તેને તપેલીમાં મેળવવું અને ચુલે મુકી કકરો પડેને સરકો તથા લીંબુનો રસ રેડી ચમચે ભેળા ઇંગાર પર રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં ગોસ્તની.

નરમું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, આદુ તોલો ૦॥, લસણ તોલો ૦॥, કુદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, હલેદી હળદ; આખાં કાળાં મરી; જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટા સુકાં ગોવાનાં મરચ ૪, જલદ નહી પણ ઘણો નરમ સરકો બાટલી ૦॥, બીજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકા કાપી બીજા સરકાથી ધોવું. આદુ લસણને છોલી બીજા બધા સામાન સાથે જરા સરકામા પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી વપરાયલી પણ તદનજ સોજી માટીની તપેલી અથવા જરાબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી લાલ કરીને ગોસ્ત તથા નીમક મેળવી પેલો અડધી બાટલી સરકો રેડી માટીનું ઢાંકણ યા કોડીની રકાબી ઢાકી ઇંગારે મેળવું અને અવાર નવાર ચમચ કરી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં નાનાં છાક ફાઉલના કટકાની પણ એજ રીતે કરી બનાવવી. એ કરી મજાની લાગે છે અને ચાર જણ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં માછલાંનો.

તાજા છમણા; રામસ અથવા ઠુમરાની ભળેલી કટકીઓ અથવા તળેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧,

ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૧, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ০॥, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ০॥, કાળાં મરી તોળો ০।, સોજો જલદ સરકો બપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી બાકીના બીજા સામાન સાથે જરા સરકામાં બારીક પીસી ઉપર કરી સરકામાં ગોસ્તની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં બધા સામાન માછલી સાથે મેળવીને અડધી બાટલી સરકો નામી ઢાંકપા વગર ઉઘાડું ધુંગારે મુકવું અને કરી ઘી પર આવેને ઉતારવી. એ કરી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરીમાં પાણી નહી હોવાથી ઘણા દીવસ સુધી રહી શકે છે માટે તેમ રાખવી હોય તો કરીનાં વાસણને પવનમાં ઉઘાડું મુકવું અને તદન ઠંડી થાયને ચપટ ઢાંકણની બરણીમાં ભરવું.

કરી સાંધની.

તાજી મોટી સાંધને તપેલીમાં પાણી નાખી માહે નીમક નાખીને તેમાં ઢાંકીને ચુલે બળને મુકવું બફાય છે ત્યારે સાંધનાં કોટળાં લાલ રંગના થાય છે તેમ થાય ત્યારે માહેથી કાઢી કોટળાં કાઢીને રાખેલી મોટી કોળમીના જેટલા અથવા જરા નાના કટકા કાપવા અને કરી માછલીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ માછલીને બદલે એ સાંધની કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

કરી હાદુસ.

સોજું નરમું કુમળું કુરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજું કઠણ દહી પાશેર ૧॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ০॥, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧, કેસર વાલ ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મસુરની દાળ ટીપરી ૧.

આદુ, કાંદા તથા લસણને છોલવું અને એ બધી ચીજ તથા ધાણા દરેક અડધુ લઇ તેને બારીક પીસીને રસ કાઢી કોડીનાં મોટા વાસણમાં નીમક તથા દહી નાખી તેમાં એ રસ ભેળવો અને ગોસ્તના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ નુછીને કોરડું કરી એ ભોલમાંના સામાનમાં પરમોટવું. પછી બાકીના કાંદાને

છોલીને ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં શીરા લાલ તળીને પેલું દહી સાથે બધું ગોસ્ત માહે ભેળી ઢાંકીને ધંગારે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડીને ચમચ કરવી અને સુકું થાયને ઉતારવું ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સામાનને બારીક પીસવું અને મસુરની દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ગોસ્તવાળી તપેલીમાં ભેળવી ગોસ્ત ચરે તેટલું પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થાયને બાકીનાં અડધાં ઘીને કકડાવી તપેલીમાં રેડી બાકીનો પીસેલો સામાન અંદર નાખી બરાબર ભેળીને પંદર મીનીટ ધંગારે ઉંઘાડું રાખીને ઉતારવું.

ક્રાકેત્સ.

નરનું કુમળું કરબે નકી ગોસ્ત તથા મોટા પટેટા દરેક રતલ ૦ાા, નીમક તોળો ૧, દળેલાં મરી તોળો ૦ા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; ચોખાનો આટો; ઇંડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી મરથી અથવા ગોસ્ત ખારૂં આમે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ થોડું ઘી નાખી જીરાં વગર અમથુંજ અડધા પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનું પટેટા નાખીને પકાવવું અને ઉતારીને ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુદી પટેટાને બારીક ભુકા જેવા કાપી એમાં બીજો બધો સામાન તથા એક ઇંડું ભાજીને તે બરાબર ભેળવી કવાબ વળાય તેટલી ખપની ગ્રેવી ભેળવી અને હાથને આટો લગાડી કવાબ જેટલા સફાઇદાર ગોળા વાળી ખપ જોગા ઇંડાંને સુપપ્લેટમાં ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં એ ગોળા બોળીને પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને અડધો કલાક છુટા છુટા મુકી રાખવા. તે પછી બીજાં ખપ પુરતાં ઇંડાંને ઉપર મુજબ દોહવી મોટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને તેમાં એ ક્રોકેત્સ મજાહનાં લાલ તળવાં.

ક્રોકેત્સ ચોખાનાં.

જીરાસલ ચોખા રતલ ૦ા, બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં [illegible] ઇંડાં; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

ચોખાને [illegible] નાખી [illegible] બધું પાણી કાઢી નાખી દુધ ભેળા ધંગારે મેલી અવારનવાર ચમચો

ફેરવવો અને ચોખા નરમ થઇ સુકું થાયને ઉતારીને એક ખુબ દંઉવેલું ઘડું, મખાણુ, પાંચ તોળા ખાંડ તથા ઍસેન્સ મેળવી પાછુ ધંગારે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણુ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી બાજા ખપ જોગાં ઇડાંને સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોઉવી પતળાં કરીને એમાં ગોળાઓને બોળી ક્રીમમાં રોળીને કઢાઇમાં કુમળું ઘી કકડાવી તેમાં રીકા લાલ તળીને બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવવી.

કલર્ડ શુગર.

થોડી લોફ શુગરને જાદી છુંદવી અને રંગ આઇસક્રીમનો છે તેનાં થોડાં ટીપાં હથેલી પર નાખીને પછી ખાંડને બેઉ હાથની હથેલી વડે ખુબ ચોળીયાથી ખાંડ ગોલાબી રંગની થશે, તેને સુકી થવા ગરમ જગ્યામાં મુકીને પછી કોઈ પણ મીઠાઇની ઉપર રંગીન ખાંડ જોઇતી હોય તો ઉપર એ ભભરાવવી. પીળી અથવા બ્લુ રંગની ખાંડ કરવી હોય તો રંગ કેક તથા જૅલીનો છાપેલો છે તે મુજબ બનાવીને કેસર અથવા ગુલીનો રંગ લેવો અને બુરા રંગ માટે ચૉકલેટનો ભુકો લઇ ઉપલીજ રીતે એને ખાંડનાં મેળવવો.

કલેજી ખારી.

નાનાં બકરાંની કુમળી કલેજી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫.

કલેજીને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ કલેજી ડુબવા ઉપર ત્રણ આગળ આવે તેટલાં પાણીમાં નીમક એક તોળો નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે તપેલી મુકવી અને કલેજી બરાબર નરમ થાયને કાઢી ઠંડી થાયને નાના કટકા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલીને છુંદી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીનાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી બાકીનું ૦। તોળો નીમક તથા કલેજી નાખી ચમચે મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને કલેજી બરાબર નરમ થઇ ઘી પર આવેને ઉતારવું.

કલેજી તળેલી.

બકરાંની નાની કુમળી કલેજી ૧, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલા મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર કલેજી ખારીમાં લખ્યા મુજબ કલેજીને અડધો તોળો નીમક નાખી બાફીને વજન સરના કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી બધાં સામાનમાં ૦॥ તોળો બાકીનું નીમક નાખી બરાબર બધું મેળવીને માહે કલેજીના કટકાને ખરમોટીને એક કલાક આથી રાખ્યા પછી ઘીમાં તળવી.

કલેજી તળેલી ૨ જી.

બકરાંની નાની તદન કુમળી એક કલેજી જેનું વજન આસરે અડધો રતલ થાય તેવી એક કલેજી લેવી અને તેની ઉપર કાંઈ છીછરા હોય તે કાઢી સાફ કરીને ઠંડા પાણીથી બરાબર ધોઈને તેની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના ૦। ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આદુ તથા પોણો તોળો લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાંને ધોઈને ઘણું બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ૦। તોળોને ૫ ચ વાલ ભેળી કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં કલેજીને સારી કાની સંડોવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ ઘણી મોટી ઉંડી લોઢીને ચુલે ધીમે બળને મેલી તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને સડોવેલી કલેજીમાં પાણી છુટું હોય ને સુતાંજ સંભાળથી લોઢીનાં ઘીમાં બધું નાખી નાની ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાબ્યા કરવું. પછી બધું પાણી સુકાઈ તતડીને મજાહનું ઘી પર આવેને ઉતરવું. લોઢી નહીજ હોય તો પછી કલાઈ ભરેલા મોટા ઉંડા પેણામાં બનાવવું. ઘીને બદલે ગમે તો તદન સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ લેવું. એ વાંની મજાહની થાય છે.

કલેજી ભુંજેલા.

બકરાની નાની આસરે અડધો રતલ વજનની એક કલેજીને સાફ કરી દોઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ધોવી અને કલેજી તળેલા પહેલીમાં લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક તોળો ૦॥ બધું સાથે જરા જાડું જેવું પીસીને તેમાં કલેજીના કટકાને ખરમોટી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ લોઢાની સાફ સીકને જરા ઘી ચોપડી તેમાં કલેજીના કટકા પોસી એમજ સીક મુકતાં ઈંગારને અથડે છે, માટે ગામઠી કોલસાના ઈંગારની સામ સામી બે બોરડુ પર અકેક ઈંટ મુકીને પછી તેની ઉપર કલેજી પોસેલા સીકના બેઉ છેડા મુકવા, પણ એમજ સીકને મુકી રાખવી નહી પણ અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી કલેજી એક સરખી ભુંજવી.

કલેજી મસાલાની.

કલેજી બારીમાં લખ્યા મુજબ એક કલેજીને બારી કટકા કાપવા અને અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં લાલ તળવા અને કલેજી તળેલી પહેલીમાં લખેલો બધો મસાલો પીસીને તળેલા કાંદામાં નાખી જરા ભુંજીને કલેજીના કટકા નાખી અમુથે મેળવી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને તતરાવ્યા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઈંગારે રાખવું અને કલેજી ઘી પર આવેને ઉતારવું.

કલૅરટ પંચ.

કલૅરટ બાટલી ૧, સાગ મેકરનો લૅમનેડ તથા સોદા વૉટર દરેક બાટલી ૧, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, મોટા મીઠા સંત્રા ૧ અથવા ૧ મોસંબીનો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા કરવા અને એળચીના દાણા કાઢવા. પછી મોટા બાસારનાં યા કોઠીનાં જગ અથવા બોલમાં બધો સામાન નાખી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ચા ગાળવાની બારીક ચાળણીથી અથવા ઝીણા કપડાંથી એવાજ બીજાં વાસણમા ગાળી આઇસ નાખીને પીવું.

કલૅરટમાં પકાવેલાં કબુતર.

મજાઉનાં મેાટાં ફરબે બે કબુતર લેવાં અને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત આજ્ઞે ચેાપડીમા છે તેમાં કબુતર કાપવા તથા સમારવા માટે લખેલું છે તે મુજબ કાપી સમારીને બરાબર સફ કરવાં અને રેાસ્ત કરવા હેાય તેા તેમાં મરઘીને માટે લખેલું છે તેજ રીતે પછવાડેથી ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને આખાંજ રાખવાં અને કટકા કરવા હેાય તેા એકેક કબુતરના ચાર કટકા કાપી સેાજા પેાહ મુડી કાઢી નાખી ટેટા તથા કલેજી રેહવા દેવું. બાર બાદ તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં કબુતર તથા ઉપસેલી ભરેલી પેાણી ચમચી નીમક નાખી ધંગ રે ઢાંકીને મુરી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને લાલ થાયને એક બાટલી કલૅરટ રેડી માહે સેાદાબાઈકાર્બ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર મેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કેાલસાને ધંગારે મેલી તેની ઉપર પણી રેડી કબુતર ચરે ત્યાં સુધી એમ ઢાંકણુ પરજ પાણી આપ્યા કરવું પણુ અંદર જરાબી પાણી રેડવું નહી. પણુ કલૅરટ બળવા આવે તેાય કદાચ કબુતર ચરીયાં હેાય નહી તેાજ પછી બીજો જરા કલૅરટ નાખવેા. કારણુ કબુતર જેવામાં જો કે મરઘીનાં કરતાં ઘણુ નાનાં હેાય છે તેાય ચરવામાં ઘણુંજ સખત હેાય છે. કબુતર બરાબર નરમ થાય અને થેાડી ગ્રેવી હેાય ત્યારે ઉતારવું.

કવાબ ઈંડાંના.

આજ્ઞે ચેાપડીમાં કટલેસ ઇડાંના છે તેજ પ્રમાણે બધેા સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરીને તેના કવાબ વાળી તેજ પ્રમાણે ઘીમાં એ કવાબને તળવા.

કવાબ કરીના.

પાંઉનું કમ્બસ એટલે કીમ તથા કરીપાઉડર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, સેાજું કડણુ માખણુ નાના ચમચા ૨, બાફેલાં ૧૦ ઇડાંની ફાળ, નીમક તેાળેા ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને પત્થરની ખલમાં બારીક ઝુંડી તેમાં ખપનું ખપનું માખણુ મેળવી કવાબ વળે તેટલુ કડણુ કરવું. જેમ

કરતાં ઘટે તો બીજું માખણ લેવું અને ગોળા કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને કવાબ તળવા.

કવાબ કોળમાંના.

કોટળાં કાઢી સમારીને સફ કીધેલી તાજી કોળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચા ૪ થી ૫, લસણનો નાનો કરો ૧, દલેલા હળદ; મરી; રાઇ તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લવંગ ૧૦, ઇંડું ૧, ચોખાનો આટો; નીમક તથા સોડનું મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

કોળમાની અંદર કાળી નેસ જવો દોરો રેહ છે તે ખાધામાં અવગુણ કરે છે માટે બધી કોળમીમાંથી તે કાઢીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સાથે મેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સાજી ધોઇ કપડાંથી લુછી તદન કોરડી કરીને સાજી પત્થરની ખલમાં બારીક છુંદવી. લસણને છોલવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાથી અડધાને જરા ઘીમાં તળવો. પછી બધા સામાનને પા । કેસર બારીક પીસી તેમા સપટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને એ બધાને છુંદલી કોળમીમાં મેળવીને એ બધાંને સાથે ખલમાં છુંદીને એકરસ કરવું. તે પછી કાઢીને ઇંડાંને ભાંજી ખુબ હોલવીને એમાં મેળી એના કવાબ વળી પેણામાં ઘી અથવા તેલ બરાબર કકડાવીને તેમાં કવાબ સેજ છુટા છુટા મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાકવું. હેઠેનું પડ તળાયને ચુલા પરથી પેણાને ઉતારી ઢાકણ કાઢવું અને કવાબ ઠંડાં થાય ત્યારે તરાથા વડે ફેરવીને બીજુ પડ પેહલાનીજ માફક તળવુ. પત્થરની ખલ નહી હોય તો પછી સાજા ઢીમડાં ઉપર કોળમીને છુંદવી.

કવાબ ખતાઇ,

સાજાં નકી ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, સાજી બદામની બીજ નરટાંક, કાંદા તોળો ૧॥, ઘણું બારીક છુંદેલું જીરૂં; તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, લસણ; એળચી; લવંગ તથા સાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, દહીના મહટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ઘણાજ બારીક છુંદેલા ધણા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરલી ચમચી ૧, ઇંડું ૧, ઘી ખપ મુજબ

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને વાટવી. આદુ, કાંદા તથા લસણને છોલીને રસ કાઢી તેમાં બધો સામાન, તથા ખીમાને સારીકાના મેળવીને એક કલાક રાખ્યા બાદ છેલ્લે ઇંડું, મઠો તથા બદામને બરાબર ભેળા હાથને જરા ઘી લગાડીને નાના કવાબ વાળવા અને પેણા અથવા કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળીને કાઢયા પછી લીંબુના રસમાં ભેળવા.

કવાબ ખીમાના.

ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો ખીમો રતલ ૧, કાંદા શેર ૦I, આદુ તોળા ૦I, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર) નીમક; બારીક કાપેલી સેલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલી એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણુ મળી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ઇંડાં ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦II, ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ઇંડાં તથા ગરમ મસાલો જુદો રખી બાકીના બધાં સામાનને ખીમામાં મેળવી અડધો પાશેર પાણી તથા નીમક નાખીને સુકો તતરાવેલો પકાવીને રકાબીમાં કાઢી માહે ગરમ મસાલો ભેળી પાતા ઉપર બારીક પીસી છેલ્લે ઇંડાંને બરાબર દોહવીને તે મેળવીને કવાબ વાળવા. પછી કઢાઇમાં પુષ્કળ ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીમો રાંધતી વેળા માહે સપાટ ભરેલા એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા.

ધારદાર છરાથી ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૧, આદુ તોળો ૧I, લસણ; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦I, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, કોથમીરઝુડી ૫ ના પાદડા, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલા મરચા ૪ થી ૫, ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. સાધારણ કવાબ બનાવવા માટે ઉપર લખેલો સામાન છે તે બધાને ખીમા સાથે બરાબર મેળવીને લાકડાંના ખલ બતાથી છુંદીને રકાબીમાં કાઢી ચ ળણી યા ખેાયાં તળે એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ હાથને પાણી લગાડીને કવાબ વાળી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં મજાહના લાલ કકરા કવાબ તળવા. કવાબ તળતી વેળા ગમે તો ઉપર ઢાંકણ ઢાકવું, તેથી મજાહના ચરશે. એ સાધારણ કવાબનો ખીમો આથતી વેળા ગમે તો માહે સોજું તદનજ પાણી વગરનું કહ્યુ પાશેર દહીને માહે મેળવું અને મીઠાસ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ નાખવી. કવાબમાં ઇંડાં મુકીને બનાવવા હોય તો બે કવાબને માટે એકને હીસાબે ઇંડાંને કહ્યુ બાફી છોલીને તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને કવાબના આથેલાં ગોસ્તના મોટા કવાબ વાળી તેની અંદર ખાડો કરીને તેમાં ઇંડાંનો એકેક કટકો વચમાં મુકી તે બાહેર દેખાય નહી તેમ ઉપરથી મોઢું બંધ કરવું. પણ એ ઇંડાંના કવાબમાં દહી તથા ખાંડ નાખવી નહી. આથી રાખ્યા વગર તુર્તજ કવાબ બનાવવા હોય તો ઉપર લખેલા સાધારણ કવાબના સામાનને તેજ રીતે મેળવ્યા પછી પાકું પપાંઉ હોય તો તેના છોલેલાં કટકા હઠી તોળા અને કાચું હોય તો સવા તોળો લઈ તેને કાંસીયા યા સોજી કાટળી વડે ઘણુંજ બારીક વાટીને માહે તે મેળવીને ઉપર મુજબ કવાબ વાળી એ તળતી વેળા ઘીમાં વળગે નહી માટે ચોખાના યા ઘઉંના ઘણા સેજ આટામાં દાબ્યા વગર હલકે હાથે અળગા ખરમોઠીને તુર્ત ઘી કકડાવી માહે તળવા મુકવા અને બેઉ પડ લાલ તળાવને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે કાઢીને સોજી બંગડી યા છાલકી તપેલીમાં ઢાંકીને ધંગારે મુકવા તેથી કવાબ ચરીને ઘણા પોચા થશે. એ પપાંઉ નાખેલા કવાબ કદાચ તળતી વેળા વેરઇ ગયા હોય તો પછી તુર્તજ તેને કાઢીને મસળી નાખી અંદર બે ઇંડાં ભાજીને બરાબર મેળવી એજ રીતે પાછા વાળી આટો લગાડીને તળવા. મરજી પડે તો એ કોઇબી કવાબમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવો.

કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા ઉપર છાપેલા છે તેમાં સાધારણ કવાબ બનાવવા પેહલે જે લખેલું છે તેજ મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરવો અને હાથને જરા તાડી યા પાણી લગાડીને મોટા કવાબ વાળી છુટા છુટા મુકીને અડધો કલાક વખાતા રાખ્યા બાદ લોઢાંની સોજી સીક અથવા ખજુરીના સાફ કીધેલા સોટાને જરા ઘી લગાડીને તેમાં કવાબ પોરવા અને ગામડી કોલસાના અંગારા સળગાવી હેઠે અંગારને કવાબ લાગે નહી માટે સીક યા સોટાના બેઉ છેડા એકેક ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર ગોઠવીને અળગું રાખી અગરનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી સરખા કવાબ ભુંજીને પછી ઉપર સોજું ઘી જરા લગાડીને પાછા ગરમ કરી સીક યા સોટામાંથી સંભાળથી કાઢીને લાબુ નીચ-વીને ગરમ ગરમ ખાવા. એમાં દહી, પપાંઉ તથા ખાડ નાખવી નહી.

કવાબ દમોરી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં પેહલે જે સાધારણ કવાબ બનાવ-વાના લખેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો. એમાં દહી, ખાંડ તથા પપાંઉ નાખવું નહી. પછી ઘણીજ ઝીણી લખોટી જેટલા બધા કવાબ બનાવી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કકરા લાલ તળી પલાવ યા ખીચડી જેમાં એ કવાબ નાખવા લખેલું હોય તેમાં નાખવા.

કવાબ નાળીયેરના.

પટેટા તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૪નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, ઇંડું ૧, ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી અડધી કોથમીરને બારીક કાપવી અને બાકી રહેલીની સાથે મરચાંને પીસવાં. આદુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી અડધાનો બારીક ભુકો કાપવો અને અડધાને સેવ જેવાં કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળવો. પટેટાને નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી નાળીયેરને ઘણું બારીક ખમણી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સુકા પાતા પર પાણી વગ

ધાણું બારીક પીખી તેમાં ભડું તથા બધો સામાન બરાબર મેળવીને નવ ભાગ કરી હાથને પાણી લગાડીને મજાહના સરખા ગોળ કબાબ વાળવા અને મોટી કડાઇમાં ફુમતુ ઘી કકડાવી ધીમે બળતે સંભાળથી કબાબ ઘણા લાલ તળવા. ગમે તો પાંઉનાં કીમમાં રોળીને તળવા. કબાબના સામાનમાં સપાટ ભરેલો એક ચમચો ખાંડ નાખી ને મીઠા બનાવેલા કબાબ વધારે સારા લાગે છે. એ કબાબ ગોસ્તના કબાબ જેવાજ લાગે છે.

કબાબ પાપડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં આગ્એ વીવીધ વાનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત ગોસ્ત અથવા મરઘી લેવી નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એ પાપડીને આમથીજ પકાવવા મુકવી. અને આગ્એ ચોપડીમાં કબાબ ગોસ્તના તળેલા છે તેમાં સાધારણ કબાબ છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરી કબાબ વાળીને તળીયા વગર એમજ રાખી પાપડી ચરવા આવે અને માહે થોડું પાણી રહે ત્યારે એ વાળેલા તયાર કબાબને પાપડીની તપેલીમાં ઉપ થી બધા પાસે પાસે મુકી તપેલી ઢાંકીને અંગારે રાખવું અને કબાબ કઠણ થઈ પાણી બળીને પાપડી ઘી પર આવે ને ઉતારવું. એ કબાબમાં પપાંઉ, દહી તથા ખાંડ નાખવી નહી.

કબાબ પુકસંદ.

સોજું નરમ્ું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, સોજું કઠણ દહી શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ; કાંદા; આદુ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાની પતર દરેક શેર ૦।, ભુંજેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, દલેલાં મરી તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૩, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, બાળીને દુધપાક જેવું ઘાડુ કીધેલુ દુધ પ શેર ૧, ઘી ખપ મુજબ.

એળચી તથા લવંગને ઘણું બારીક ખુંદવું. બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક પીસવી. ધાણાને ઘણા બારીક ખુંદવા સોજીને કેસરને વાટવી દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી સાફ કરીને બીના કટકથી ઝુડવું. કાંદા આદુને છોલીને તેનો રસ કાઢી તેમાં

નીમક, મરી, કેસર, ધાણા તથા લીંબુનો રસ બગાબર મેળવીને કોડી નાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમેટીને એક કલાક રાખ્યા પછી બોટીને અંદરથી કહાડીને દુધપાકમાં દહી, બદામ, એળચી, લવંગ બધું બગાબર ભેળીને ગોસ્તના કટકાની ઉપર એ બધું લગાડીને તેની ઉપર ખમણેલું પનીર ભભરાવી લોઢાંની સોજી સાકને ઘી લગાડી તેમાં એ બોટીઓ બેસી કલેજી ભુંજવી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ બોટીઓ ભુંજવી.

કવાબ ભીંડાના ટામેટાંની ગ્રેવીના.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૦॥, બીયાં વગરના કુમળા મોટા ભીંડા શેર ૦।, કાંદા તોળા ૫, ઘી તથા પટેટા દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, ચણાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાનાં ચમચા ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, સોજી મરચાંની ભુકી ચમટી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદા પટેટાને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ભીંડાને ધોઈ લુછીને તેનો પણ એવોજ ભુકો કાપવો. પછી એ ત્રણેને ધારદાર છરા વડે ઢીમડાં ઉપર બારીક ખીમા જેવું છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરૂં કરીને ઘણું બારીક કાપવું. જીરાં સાથે મરચાને ઘણું બારીક પીસવું. પછી આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને જુદો રાખ્યો અને બે ભાગને ઉપલા બધા સામાન સાથે ભેળી માંહે સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક નાખીને બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી એમાં ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચી ચણાનો આટો બરાબર ભેળી હાથને વળગે નહી માટે જરા ચણાના આટો હાથને લગાડીને મજાહના સફાઇદાર ૭ કવાબ વાળવા અને તેને બાકીનો ચણાનો આટો પતળાની ઉપર ફરીને તેની અંદર રોળીને બધે પુરનો આટો સારીકાની વળગાવીને સેજ ચપટા કવાબ કરવા પછી એ કવાબ પાશે પાશે સમાય તેટલી કઢાઇમાં ઘી તથા તેલને સાથે ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી

ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા કવાબ પાશે પાશે મુકવા અને એક પડ ઘેરા લાલ રંગનું મજાહનું કકરૂં તળાયને તવ.થા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારીને ધીમાથી કવાબ કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ ટામેટાને કકડતા પાણીની કલઈવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકી બરાબર પોચાં થાયને કાઢી લઈ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું બરાબર છાંડી લઈ છુંછામાં નાના ચાર ચમચા પાણી મેળીને બાકી રહેલું હોય તે છાંડી લેવું. પછી તજ, એળચી, લવંગને ઘણું બારીક છુંદી એમાં નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી, લીંબુનો રસ, ખાંડ, મરચાંની ભુકી તથા પેલું બાકી રાખેલું એક ભાગ આદુ લસણને છાંડેલાં ટામેટાંમાં બરાબર મેળવીને કઢાઇમાંનાં કવાબ તળેલા ઘી તેલમાં બરાબર ભેળીને અંદર પાશે પાશે કવાબ મુકવા અને ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી જરા વારે કવાબનું પડ ફેરવી એવી મજાહની જરા ધાડી જેવી થઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કવાબ મજાહના લાગે છે.

કવાબ ભેજાંના.

બકરાંના તાજાં સોજાં ભેજાં ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, નીમક; બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા દલેલા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

કટલેસ ભેજાંના પેહલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને ઠંડા થાય પછી પત્થરની યા લાકડાંની ખાંડણીમાં બધા સામાન સાથે છુંદીને માહે ઇડાં મેળવી કવાબવાળી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને તમા કકરા કવાબ તળવા.

કવાબ મરઘીના.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા આપ્પે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ગોસ્તને બદલે મરઘીનાં સીનાં તથા પગનુ નકી માસ લઇ તેને બારીક છુંદીને એજ રીતે એના કવાબ વાળીને તળવા. પણ એમાં દહી, ખાડ તથા પપાંઉ નાખવું નહી.

કવાબ માછલીના,

તાજા છમણું; રાંમસ; માટી માગન અથવા બોઇના કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખીને નકા માસ તથા ઘી દરેક શેર ૧, પાણી

વગરનું સોજું તદન કઠણુ દહી શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦। ને નવટાંક, ચણાની દાળ; ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા આદુ દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ખસખસ દરેક તોળા ૨, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, બારીક ખુંદેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક ખુંદેલી તજ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બારીક ખુંદેલી એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, ઇડાં ૧ ની સફેદી, ચણાનો આટો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. આદુને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ખસખસને બારીક પીસ્વી. ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને બારીક પીસ્વી. પછી માછલીનાં માસને તેલ લગાડીને સોજી ધોઇને ચણાનો આટો લગાડી પાશેર દહીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક મેળવીને તેમાં માછલી બોળીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પાછી સોજી ધોઇને તેમાંથી પાંચ તોળા માછલીને જુદી કાઢી રાખવી અને બાકીની બધીના બારીક કટકા કરવા. ત્યાર બાદ પાશેર જેટલા કાંદાને થોડાં ઘીમાં લાલ તળી માહે માછલીના કટકા, ધાણા તથા બધું નીમક નાખીને અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને તતરેને ઉતારીને બધું તપેલીમાંથી કાઢી લઈ ઠંડું થાયને માછલીને ખીમા જેવી કાપી તેમાં પીસેલી દાળ, ખસખસ તથા ઇડાંની સફેદી મેળવીને પેલી જુદી રાખેલી પાંચ તોળા માછલીને પણ એવીજ કાપીને તે તથા બીજો બધો બાકી રહેલો સામાન એમાં બરાબર મેળાને કવાબ વાળી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં કવાબ લાલ તળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ કવાબ કરવા હોય તો પાશેર ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં કવાબ મુકી ચુલે મેલવું અને કવાબ ચાસ પીયે અને શીરો સુકાયને કાઢવું.

કવાબ માછલીના ૨ જા.

ઉપર માછલીના પેહલા કવાબમાં લખ્યા મુજબનું કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખેલું માછલીનું નકી માસ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘણુંજ કઠણુ પાણી વગરનું દહી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૧, ઘણાજ બારીક ખુંદેલા સુવા તથા ધાણા દરેક તોળો ૦॥, ચણાનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી તથા બારીક ખુંદેલું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલા ચમચા ૧,

એળચી; લવંગ તથા તજ ઘણું બારીક છુંદેલું ત્રણ મલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

આદુને છોલી છુંદીને રસ કાહડવો. માછલીના અડધી ઈંચ જેટલા કટકા કાપી મોહું તેલ લગાડીને સારી રીતે ધોઈને પછી ચણાના આટો લગાડીને થોડી વાર રાખ્યા પછી ફરીથી ધોવા ત્યાર બાદ આદુનો રસ તથા ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચો. નીમક માછલીને લગાડી અડધાં દહીં સાથે બધો મસાલો મેળવીને તેમાં માછલીને બરાબર મોટવી અને કાંદાને છોલી તેના પણ માછલીના જેટલાજ કટકા કાપી લોહાની સોજી પતળી સાકને જરા ઘી લગાડીને તેમાં માછલીનો એક અને કાંદાનો એક કટકો એમ અવારનવાર પોરવા અને ગામઠી કોલસાના અંગાર ઉપર કલેજી ભુંજેલીમાં લખેલી રીતે ભુંજવા સુધી અડધુ ભુંજાય પછી બાકી રહેલાં દહીમાં જરા ઘી તથા સેજ પાણી નાખી બરાબર મેળવી માછલીની ઉપર તે લગાડીને બરાબર ભુંજવી. તૈયાર થાયને બીજું કકડાવેલું સોજું ઘી ઉપ લગાડવું.

કબાબ રોસ્ત ગોસ્ત સાથે ઈંડાંના.

ઘી શેર ૦॥, સુકાં પાંવનું બારીક કમ્મસ એટલે કીપ રતલ ૦।, બકરાંના ગુરદાની ઉપર વળગેલી જાડી ગાંઠ વાળી ચરબી સાફ કીધેલી તોળા ૫, રાંધેલું ઐથી વગરનું રોસ્ત ગોસ્ત તથા જાયફળની બમણીથી બમણુંલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૩॥, ધોઈ કોરડી કરીને પછી ઘણીજ બારીક કાપેલી સૅલરી; પાર્સ્લી તથા છોલીને ઘણોજ બારીક કાપેલો કાંદાનો ભુકો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧॥, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલા મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં તાજાં ઇંડા ૫, દુધ પાશેર ૦॥, બારીક રવો ખપ મુજબ.

રોસ્ત ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદવો. ત્રણ ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને આડા સરખા બબે કટકા કાપવા. આ એ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમા પીસીને સાફ કરવા બતાવેલું છે તે રીતે ચરબીને સાફ કરીને ઉપલાં વજને પાંચ તોળા લેવી. પણ તેમ નહી બને તો હાથ વડે કુટી અંદરની બધી નેસ તથા પરડા બધું બરાબર કાઢી હાથ વડે મસળીને મજાકની માખણ

જેવી ઘણી નરમ કરવી. પછી ચરબીમાં ક્રમ્બ્સ મેળવીને પછી એમાં બધો સામાન સારી કાની ભેળી બાકીનાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને તેમાંથી એ મેળવણીમાં અડધાં ઇંડાં જેટલુંજ ભેળી ખપતુ ખપતું થોડું દુધ રેડી રોટલીના આટાની કાની સારીકાની મસળીને ઘણું કઠણ નહી તોપણ સેજ કઠણ જેવુંજ કરીને તેના સફાઇદાર છ ગોળા બનાવીને તેની વચમાં ખાડો કરીને કોડીયા જેવુ કરી તેની અંદર બાફેલાં ઇડાંનો એકેક કટકો મુકી ઉપરથી બરાબર મોઢું બીડીને પછી દાબીને સફાઇદાર ફાટ ફુટ વગરના સરખા કવાબ બનાવવા. પછી એને રવામાં દાબીને રોળી પુરતો રવો વળગાવી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી ધીમે બળતે મેલવું અને બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળ ત્યારે પેલાં દોહવેલાં બાકી રહેલાં દોઢ ઇડાંમાં કવાબને બરાબર બોળીને કઢાઇમાં મેલી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવેથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુજ તળાયને ઉતારવુ. સૉસ નહી હોય તો તેને ભાગનો લીંબુનો રસ એક ચમચો વધારે લેવો, ગમે તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ગરમ મસાલો ભેળવો. એ કવાબ સારા લાગે છે.

કવીન કસ્ટર.

દેશીની દુધની કઠણ સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।।, ખાંડ તોળા ૭।।, નોઇયો વાઇન ગ્લાસ ૧ થી ૧।।, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ, નીમક ચમટી ૧.

તદન કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી માહે ખાંડ ભેળી ક્રીમ નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને નોઇયો મેળવવો. ગમે તો થોડી બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને કસ્ટર તૈયાર થયા પછી માહે તે પણ નાખવી.

કવીન ડ્રૉપ્સ.

સોજું કઠણ તાજું માખણ; સેકીને સુગો કાઢેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરેક દરેક રતલ ૦।।, ખમણેલું જાયફળ ૦।।, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. મોટી સુપપ્લેટ અથવા ડીશમાં ઇંડાની દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કડણ કક ચઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાકડાના નાના સોટા વડે ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ખાંડ તથા જાયફળ ભેળી થોડી થોડી કરી બધી સફેદી તથા દાળ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઘુંટી આટો તથા દરાખ હલકે હાથે ભેળવું. પછી ઝીણાં કોરાં કાગજની ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર ચમચા વડે કબુતરનાં ઇડાં જેટલી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસથી પંદર મીનીટ ભુંજીને ડ્રોપ્સ ઠંડાં થાયને કાગજ પરથી ઉપાડવા.

કસ્ટર.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૮, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુ ૧ની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાજી મોટા કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી અડધાં દુધમાં એ તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ, કૅરવેસીદ તથા તજ સાથે ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઇડાં વાળી મેળવણીને એમાં બરાબર ભેળીને પછી બીજી એવીજ તપેલી લઈ એકમાંથી બીજી તપેલીમાં જરા ઉચી ધારે છ સાત વખત નાખીને પછી ચાળણીમાથી ગાળી કાઢી થોડી વાર ઠરવા દેવું અને ઉપર ફીણ આવ્યું હોય તો તેને કાઢી નાખી કપમાં જુદું જુદું ભરીને તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ કસ્ટર મજાહનું થાય છે.

કસ્ટર ૨ જું.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૧।, ઘુંદલી સોજી ખાંડ તોળા ७।, સોજું આઇસીન ગ્લાસ તોળો ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪, બ્રૅંડી ચમચી ૨, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં બધું દુધ બરાબર મેળવી ગાળીને ખાંડ તથા આઇસીન ગ્લાસ ભળી ધીંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી

હલાવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખ્યાથી બંધાઇને દહીના જેવું કઠણ થઈ જશે. મરજી પડે તો પછી બ્રૅંડી સાથે બે થી ત્રણ ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળવું. આએ કસ્ટર સ્પંજ કેક અથવા એવાં બીજાં કોઈ પણ પુડીંગ યા કેકની અથવા સાંચનાંની સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું મજાહનું થાય છે.

કસ્ટર ૩ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સફેદ બારીક ખાંડ તોળા ૭॥, આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ.

દુધમાંથી નાના ૭ ચમચા ભરી દુધને જુદું કાઢી એક કોડીનાં મોટાં કપમાં આરારૂટ નાખી તેની અંદર ગાંગડા થાય નહી તેમ એ દુધને બરાબર મેળવી રાખવું. પછી બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ સાથે ઉંધાડું અડધો કલાક ધંગારે મુકીને પછી ઉતારીને ગાળી પેલો આરારૂટ હેઠે ઠરી ગયલો હશે તેને પાછો મેળવીને કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જઈને બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડને બરાબર ભેળીને આરારૂટ વાળી મેળવણીના મેળવીને ધંગારે ઘુંટયા કરી અંદર જોશ આવવા દેવો નહી અને ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ કસ્ટર પુડીંગ માટે છે.

કસ્ટર આરારૂટનું.

આરારૂટ તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળા ૮, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭.

આરારૂટને જરા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ઠરેને ઉપરથી પાણી કાઢી નાખીને અડધો પાશેર દુધ એમાં ભેળવું અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધા દુધને ચુલે ઉંધાડું મુકી એક કકરો પડેને પેલો ભીનવેલો આરારૂટ ઠરી જશે તેને પાછો મેળવીને દુધમાં ગાંગડાં થાય નહી તેમ જરા જરા રેડતાં જઈને બરાબર મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી એ તથા બીજો બાકીનો સામાન મેળવણીમાં ભેળા પાઈ દીશમાં ભરી

ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમા ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાઢીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું, પણ ચુલાની અંદર ઘણો સેજ ઇંગાર રાખવો. એ કસ્ટર બાફવું હોય તો એક ઉંડું વાસણ મેળવણીથી પોણું ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. આમ્મે કસ્ટર સારૂ લાગે છે

કસ્ટર ઍપ્રીકૉટ જામનું.

કોઇ પણ જાતનો પફ પેસ્ટ બનાવી પુડીંગ દીશનાં તળીયાંમાં કાપીને સરખો મુકી તેની ઉપર ઍપ્રીકૉટ જામનું એક ઇંચ જાડું પડ પાંથરવું. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધમાં ભેળી તેમાં ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા બદામનું ઍસૅન્સ ત્રણ ટીપાં મેળવીને એ મેળવણીને જામની ઉપર પાંથરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને કસ્ટર બંધાઇને ઉપરથી રતાસ પકડેને કાઢવું.

કસ્ટર ક્રીમનું.

દુધની સોજી દરીની કાણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજી સફેદ ખાંડ રતલ ૦|, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ તથા છાલ નખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને બીજી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને માહે ઇડાંની દાળ તથા ક્રીમ બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી કોડીનાં બોલમાં નાખી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરીને પછી ગ્લાસો અથવા કપમાં ભરવું.

કસ્ટર કૉફીનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ તોળા ૩|, દળેલી સોજી કૉફી તોળા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારીને તેમાં

ઉર્તે કૉફી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ કપડાંથી ગાળીને તદન ઠંડું પાડવું. પછી ખાવાના કાંટા વડે ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી પતળી કરી તે તથા ગેલાબ યા ઍસૅન્સ ભેળી થેાડાં ઉંડા કપમાં ભરવું અને કપ અડધાં ડુબે તેટલું પાણી એક પોહોળા પાટીયામાં રેડી ચુલે મેલી ફુકું થાયને અંદર કપ ગોઠવીને મુકીને બળતું કરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડું બાંધેલું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એક કલાકે કાઢવું. ગમે તેા એકજ મોટાં બેાલમાં મેળવણી ભરીને જરા ઉંડી તપેલીમાં એજ રીતે બાફવા મુકી થેાડેા વધુ વખ્ત બાફવું.

કસ્ટર્ડ કૉફીનું ૨ જું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દલેલી અથવા બારીક ખુંદેલી ખાંડ નવટાંક, ખુંદેલી સેાજી કૉફી તોળા ૨, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ.

કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે બળતે મુકવું અને કકરેા પડેને અંદર ખાંડ મેળવીને જરા વારે ઉતારવું. કૉફીમાં કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડીને ચાર મીનીટ ઢાંકયા પછી કપડાંથી ગાળીને દુધમાં ભેળી ઠંડું પડેને ઇંડાની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દેાહવી પતળી કરીને તે માહે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જાડું કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ખાવું. ગમે તેા ચુલેથી ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે ત્રણ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું.

કસ્ટર્ડ કૉર્નફ્લૉઅરનું.

કસ્ટર્ડ આરારૂટનાંમાં છાપ્યા મુજબનેા સામાન લઈને તેજ રીતે એ કસ્ટર્ડ બનાવવું પણ એમાં આરારૂટને બદલે તેટલેાજ સેાજો કૉર્નફ્લૉઅર લેવેા. એ કસ્ટર્ડ સારૂં લાગે છે.

કસ્ટર્ડ ગુસબૅરી.

છેાલટાંમાંથી કાઢેલી સેાજી પાકી લાલ ગુસબૅરી રતલ ૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, માખણ તેાળા ૨, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, ખમણેલું જાયફળ ૦ાા.

ગુસબૅરીને સેાજી ધેાઈ કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી લાકડાંના ચમચા વડે અવારનવાર

ભચડયા કરવું અને અંદરનો બધો રસ નીકળે પછી ઉતારીને બારીક આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીથી રસ ગાળી લઇ ઠંડો થાયને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળી કરી એ ખાંડ તથા માખણુને ગાળેલા રસમાં મેળવીને ધીંગારે ઘુંટયા કરવું પણુ અંદર કકરો પડવા દેવો નહી અને પતળા દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી જાયફળ ભેળી કસ્ટરનાં ગ્લાસોમાં ભરવું.

કસ્ટર ગોલાબી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ૧૮ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૨॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, કીરમજની ઘણીજ બારીક ભુકી ચમઠી ૨ અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

દુધને એક કકરો પાડી ખાંડ નાખી કીરમજ હોય તો તે મેળવીને પછી ઉતારવુ અને દાળને કોડીનાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટી દુધ ઠંડું થાયને તેમાં જરા જરા કરી એ બરાબર ભેળીને ચુલે ધીંગાર પર મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી મોટા છેડની ચાળણીમાંથી ઉંધું છાંડી ઍસૅન્સ ભેળવું અને કીરમજ ભેળેલી નહી હોય તો પછી મેળવણી ગોલાબી રંગની થાય તેટલો આઇસક્રીમનો રંગ ભેળવો. પછી ચમચું એ કસ્ટર ખાવું અથવા સ્પંજ કેક યા સાંધનાં સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું સારું લાગે છે.

કસ્ટર ચૉકોલેટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સોજી ચૉકોલેટ રતલ ૦॥, ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે બાળીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ઇડાંને ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી એમ બેઉમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. ચૉકોલેટને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી એ બરાબર દુધે તેટલું ઘણું કકડતું પાણી એની અંદર નાખીને બરાબર પીગળાવીને પછી બાળેલાં દુધ સાથે ભેળી પાછુ ચુલે મુકી એક કકરો પાડીને ઉતારવું.

અને ફુકું થાયને ઇડાં ખાંડવાળી મેળવણીને એમાં મેળવી ફરી ચુલે ધંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઍસૅન્સ ભેળાને નાનાં કપમાં જુદું જુદું ભરવું.

કસ્ટર ચોખાના આટાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ, મીઠી બદામની બીજ ૧૫, કડવી બદામ ૬, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ આપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી મીઠીની સ્લાઇસ કાપવી અને કડવીને જરા ગોલાબ નાખી બારીક પીસવી. ઇડાની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તજ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને તજ કાઢી નાખીને માહે ખાંડ મેળવી ઠંડું પાડીને પછી દાળ બરાબર ભેળાને આટો જરા જરા કરી બરાબુર મેળવી છેલ્લે કડવી બદામ ભેળા ધંગારે મેલી ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. આએ કસ્ટર મજાહનું લાગે છે.

કસ્ટર તાપીયોકાનું.

સોજી ખાંડ નવટાંક, બદામનાં નાનાં મકરૂન તોળા ૨॥, સોજું માખણુ તોળા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૪, રેંનેફયા દારૂ અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને સાફ તપેલીમાં સોજા ધોઈ માહે પુરતું ઠંડું પાણી નાખીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ધંગારે મુકવુ અને ચગીને નરમ થઇ પાણી સુકાયને દુધ રેડી ઘુંટયા કરવુ અને કણુ થાયને ખાંડ તથા માખણુ મેળવી તે પીગળી જાયને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને રાધેલા તાપીયોકાને એમાં એક ચમચો ભરીને બરાબર મેળવીને પછી તપેલીમાંના બધામા એ ભેળાને ધંગારે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને ઍસૅન્સ મેળવીને ડીશમાં કાઢી ઉપર મકરૂનનો ભુકો ભભરાવવો.

કસ્ટર નાળીયેરનું.

સોજું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તદન સાફ પાતા ઉપર પીસી માહે જરા પણ પાણી નાખ્યા વગર એમજ બરાબર નીચવીને બધું દુધ કાઢીને કપડાથી ગાળવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી નાળીયેરનાં દુધમાં એ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક કલાઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરી હેઠે થોડા અને ઉપર વધારે ધંગાર મુકીને ભુંજવું.

કસ્ટર બદામનું.

મીઠી બદામની નવી બીજ શેર ા।, દરીની સોજી કઠણુ ક્રીમ તથા સોજું તાજું દુધ ભરેલું દરેક શેર ા।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ા, કડવી બદામની બીજ તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, બાખરી ફીધેલી કૅરવેસીદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ઇંચ ા।, લીંબુ ા। ની છાલ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઇ નુછી સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. ખાવાના કાંટાથી ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. એક પાશેર દુધ સાથે કૅરવેસીદ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરો પાડી ઉતારીને કોડીનાં બોલમાં કપડાંથી ગાળવું. પછી બાકી રહેલાં દુધમાં બદામ, ક્રીમ તથા ખાંડ નાખી હાથ વડે ખુબ ચોળીને કકડાવેલું દુધ ઠંડું પડેને તેમાં ઇંડાંને મેળવ્યા પછી તેનાં બદામવાળી મેળવણી ભેળીને ધંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું પડે ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો ગમે તો છેલ્લે માહે ટેસ્ટ માટે ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. આમ્મે કસ્ટર સારૂં થાય છે.

કસ્ટર બદામનું ૨ જું.

નવી બદામની બીજ રતલ ા।, સોજું તાજું દુધ તથા દુધની સોજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ા।, સોજી ખાંડ રતલ ા, તાજા

૬:ઇંડાંની દાળ, કડવી બદામ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨.

બેઉ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને જરા જરા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલવાર વૉટર નાખીને છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના ચમચા વડે ખુબ દોહવવી. પછી બધો સામાન સારી કાની મેળવીને દીશમાં, વાટીમાં યા કપમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

કસ્ટર બાફેલું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, બદામની બીજ ૧૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, જાયફળ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, વૅનીલા ઍસૅન્સ પોણી ચમચી એટલે ટીપાં ૪૫, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪ અથવા ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ખોપ્પરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦॥.

બદામને છોલી ધોઈ નુછીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. ઇંડાંને મોટી સુપપ્લેટમા ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને ચુલે મુકીને લગભગ અડધું બાળીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં દોહવેલાં ઇંડાં તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળા એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક બોલ અથવા સોજાં કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણુને કટકામાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તેજ રીતે એક કલાક કસ્ટરને બાફવુ. વૅનીલા તથા ગોલાબને બદલે તૈયાર મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ લૅમનનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પણ સારો સ્વાદ થાય છે, ઘણીજ બારીક વાટેલી સોજી ખરી કેસર બરાબર એક ચમટી ભરીને ઍસૅન્સને બદલે દુધ બાળીન ઉતાર્યા પછી તેમાં બરાબર મેળવીને બનાવેલાં કસ્ટરનો ટેસ્ટ મજાહનો જુદોજ થાય છે.

કસ્ટર બીસ્કીટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, રૅનેફ્યાકેક તથા બદામનાં ઝીણાં મકરૂન દરેક રતલ ૦॥, રૅડકરટ જૅલી રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૫, જાયફળ તોળો ૦।, આખ્ખાં તાજાં ઇંડાં ૩ તથા બીજી ૨ ની સફેદી.

રતેફયા તથા મકરૂનને છુંદીને ભુકો કરવો. ત્રણ આખાં ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ નાખી તેમાં ભેળી ખાંડ નાખીને ચુલે મધ્યમ બળને ઘુંટીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને ઉતારવું અને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં કેક તથા મકરૂનનો ભુકો નાખી તેની ઉપર એ રેડી બધું બરાબર મળીને એક રસ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને મોટાં પુડીંગ દીશમાં કાઢવું. પછી પેલી બે ઇંડાંની સફેદીને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જૅલી નાખી જયાં સુધી બેઉ ખુબ તરેહ મળીને એક રસ થાય ત્યાં સુધી મેળવીને પછી પેલી દીશમાંની મેળવણીની ઉપર રેડીને તેની ઉપર જાયફળ ખમણવું.

કસ્ટર ભુંજેલું.

કસ્ટર બાફેલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો અને એને બાફવાને બદલે નાના ઉંડાં પાઇ દીશમાં અથવા કલઇવાળા કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાની ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગમે તો એક તોળો સોજી નવી આરોળી તથા એરલાંજ પસ્તાંને છોલી•પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને વાસણમાં ભરીયા પછી ઉપરથી એ ભભરાવવું

કસ્ટર રાજબૅરી.

થોડી સોજી તાજી રાજબૅરીને નરમ કપડાંથી નુછી સાફ કરી સોજાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ભચ(ા)ને તેની ઉપર સફેદ ખાંડ પુરતી ભભરાવી થોડાં ઇંગાર પર મુકી અંદરથી રસ નીકળેને ઉતારીને તોળવું અને તે અડધો શેર થાય તો તાજાં ત્રણ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને તે, બે લીંબુનો રસ તથા દુધની સોજી કઢણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેર લઇ એમે બધું તથા રાજબૅરીને તદન આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ભરી ધીમે ઇંગારે ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ગ્લાસોમાં ભરી ગમે તો આઇસમાં ગ્લાસો મુકીને ઠંડું કરવું.

કસ્ટર લીંબુનું.

દુધની સોજી કઢણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રેંડી નાનો ચમચો ૧.

ઇંડાંની દાળને કોડીનાં છાલકાં મોટાં બોલમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોઉંચીને તેમાં ક્રીમ, સફેદી તથા ખાંડને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા બ્રેંડી મેળા ગમે તો જુદાં જુદાં કપમાં ભરીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા તદનજ કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરીને ચુલા ઉપર ઈંગારે ભુંજવું.

કસ્ટર લીંબુનું ૨ જું.

સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો રસ તથા બ્રેંડી દરેક નાનો ચમચો ૧, સફેદ વાઇન ચમચી ૧.

દાળને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તદન સફેદ થાય ત્યાં સુધી લાકડાંના નાના સોટા વડે ઘુંટીને પછી માહે અડધા શેર ગરમ પાણી, ખાંડ, લીંબુની છાલ તથા રસ સઘળું મેળીને ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી વાઇન તથા બ્રેંડી મેળવીને ઝીણાં આંધરાંની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી કાડીના બોલમાં છાંડવું અને ઠંડું થાયને કોડીનાં કપમાં ભરવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો લખ્યા કરતાં પણ ઓછો નાખવો.

કસ્ટર લીંબુનું ૩ જું.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ, બ્રૅંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક ચમચી ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦।। એટલે ટીપાં ૩૦.

દાળને કોડીની મોટી સુપપ્લેટમાં ઘુંટીને તદન પતળી કરવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમને ઇંગારે મુકી પીગળેને ઉતારી એમાં જરા જરા કરી બધી દાળ મેળીને દારૂ મેળવી કોડીનાં ઉંડાં વાસણમાં ભરવું. પણ એ તૈયાર થાય તે આગમચ્ચ ચુલે મોટે બળતે એક તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તૈયાર રાખી તેમાં કસ્ટરવાળું વાસણ મુકી સુલટે હાથે એકજ તરફથી અંદર લાકડાંનો મારૂખાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘાડું થાયને ઉતારીને છેલ્લે ઍસૅન્સ મેળવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો ઓછો નાખવો. આસ્ને કસ્ટર સારૂ લાગે છે.

કસ્ટર સપરચનનું.

સેાજાં રવાદાર ફરમાસુ સપરચન રતલ ૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ, તજનેા કટકેા ઇંચ ૦ાા.

સપરચનને છેાલી વચમાનેા ગાંઠ કાઢી નાખીને નાના કટકાં કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દેાઢ પાશેર પાણી, ખાંડ તથા તજ નાખી ઢાંકીને ધ્રગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થવા પેહલાં પાણી સુકાય તેા બીજું ગરમ પાણી જરા રેડવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કરછીથી સારીકાની ઘુંટીને કલઇ ભરેલી સેાજી ચાળણીમાંથી બીજી કલઇ વાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઈ દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુંટીને તે અંદર બરાબર મેળવી પાછું ધ્રગારે ઘુંટી ઘાડું થાયને કસ્ટરનાં ગ્લાસેામાં ભરવું. ગમે તેા આઇસમાં ગ્લાસેા મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કસ્ટર સફેદ.

દુધની સેાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજી ખાંડ શેર ૦ા, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, બારીક છુંદેલી જાવંત્રી અડધાં જાયફળની, ઇડાં ૪ ની સફેદી.

કલઈ ભરેલી તપેલીમા ક્રીમ તથા જાવંત્રી નાખી ધ્રગારે મુકવુ અને ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે ખાંડ નાખી ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને તે ભેળાને પાછું ધ્રગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ગેાલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર મેળવીને કસ્ટરનાં ગ્લાસેામાં ભરી આઇસમાં ગ્લાસેા મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કારેલાં ખાટાં મીઠાં.

કાંદા શેર ૧, કારેલાંની છેાલેલી કાતરીઓ રતલ ૦ાા, સેાજેા ગેાળ શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, સેાજી ચીચેાેરા કાઢેલી આમલી તેાળા ૪, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેવી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને ઝીણું કાપવું. આમલીને ધેાઇને કેાડીનાં વાસણમાં દેાઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને એમાં ગોળનો ભુકો કરીને પીગળાવી જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી લેવું. કુમળાં નહી તેમજ પાક પર ચઢીને પીળાં થયલાં હોય તેવાં પણ નહી પણ એ બેની વચમાંનાં મજાહનાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઘેરા લીલાં રંગનાં કારેલાં લેવાં અને તેની ઉપર છરી ઘસીને બધી કંગન તથા છાલ બરાબર ઓખવી કાઢીને ઉભાં બે ભાગમાં કાપી અંદરથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી આડી વેફર જેવી પતળી બધી કાતરીઓ કાપીને તે ઉપર લખેલે હીસાબે અડધો રતલ લેવી. પછી એને એક સોજાં વાસણમાં નાખી માહે ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા નાનો એક ચમચો ઠંડું પણી રેડી હાથ વડે ખુબ તરેહ ચોળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાછું એમજ ચોળી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી સોજાં પાણીથી બરાબર ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા કડવાં કારેલાં પસંદ હોય તો એજ પાણીમાં નરમ બાફવાં, પણ કડવાં પસંદ નહી હોય તો જરા નરમ થાયને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને બીજું પાણી રેડીને તેમાં નરમ કરવાં. તે પછી અંદરનું બધું પાણી દાબીને કાઢી નાખવું. ત્યાર બાદ કાંદને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી અંદર કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો જરા તળીને પછી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કારેલાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે ગખી અવારનવાર ઉઘાડી •તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ કારેલા ચાસ પીને બધું ઘી છુટું પડે પછી ઉતારવુ. ગમે તો ઘી ઉપેસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવું. એ કારેલાં મજાહનાં લાગે છે. પણ કોઇને કડવાં કારેલાં પસંદ હોય છે માટે તેવાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેમજ તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કાતરીઓને નીમકમાં ભેળી રાખીને ધોયા પછી બાફવી નહી પણ એમજ રાખવી અને કાંદાને તળીને તેમાં મસાલો તળીયા પછી એ ધોયની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી અડધો શેર પણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને બધુ પાણી બળવા આવે તોય કારેલાં ચડીયાં નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આખા ફરી માહે તે રેડતાં રહી તદન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉપર

મુજબનું ગોળ સાથનું આમલીનું પાણી રેડી કારેલાં આસ્તે આંચે અને ઘી પર પકાવવાં.

બીજી રીતે કડવાં કારેલાં પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેમજ કાપવો. આમલીમાં ગોળ ભેળીને તેમજ ગાળવું. પછી કારેલાંની કાતરીઓને ઉપલીજ રીતે નીમકમાં મેળવીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એજ રીતે ચોળી સોજુ ધોઈ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને એમાં કાપેલા કાચાજ કાંદા ભેળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કાંદા સાથનાં કારેલાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખી ચમચથી ફેરવ ફરવ કરવુ અને લાલ થાયને માહે બધો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં મેળવી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર મેળીને ધુંગારે રાખવું અને અંદર કારેલાંના ટટકા હોય તેને ચમચથી ભચડીને ભાંજીયા કરી ઉપર મુજબ આસ્તે આંચે અને ઘી પર આવેને ઉતારવુ. વધારે મીઠા પસંદ નહી હોય તો એમ તેમજ અંદર બીજી બધી રીતનાં પકાવેલાં કારેલાંમાં લખ્યા કરતાં બે ત્રણ તોળા ગોળ ઓછો લેવો.

કારેલાં ખીમો તથા ચણાની દાળ સાથે રાંધેલાં.

કારેલાંની ઉપરની બધી કંગન છરીથી ઓખાવીને સાફ કરી અંદર બીયાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી તેની વેફર કરતાં જાદી કાપેલી કાતરીઓ; ઘણો બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો ખીમો તથા ઘી દરેક રતલ ૦।, કાંદા-શેર ૦।।, સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ તથા સોજો ગોળ તોળેલું દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા સોજુ નવું સુકું કોપરૂં દરેક તોળા ૨।।, આદુ તોળો ૦।।।, ચુંટેલી ખસખસ; તલ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।।, લસણની છુટી મોટી કળી; નવા ધાંણા તથા મોટાં સુકાં લાલ મરચાં દરેક તોળો ૦।, દલેલી હળદ વલ હદી એટલે સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ડુબતાં ઠંડાં પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખવી. ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠા છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન છરી વડે ઓખવી કાઢીને પછી જાદાં વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તે ઉપલે વજને ૦। રતલ લેવી અને તેને એક

બોલમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યું. આમલીને ધોઇ એક પાશેર સોજું ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં બોલમાં ભેળીને બે કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને બધું કુચરૂં કાઢી લઇ લુંછો ફેંકી દઈ ગોળનો ભુકો કરીને તેને અંદર બરાબર પીગળાવ્યા પછી કુરતીનની જાદી નેટનાં બેવડા કટકાથી ગાળવું. કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદી રાખવી. બાકીની એક ઝુડીનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ તેને ધોઇ આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેની સાથે કોપરૂં, જીરૂં, તલ, ખસખસ, ધાણા તથા મરચાંને સાફ પાતા ઉપર પીસવું. તે પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને મધમ બળતે મેલી તે કકડેને તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ખીમાને ભાંજી છુટો પાડી રાખી કારેલાં કાંદા લાલ થાય ત્યારે માહે એ ખીમો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક, બધો પીસેલો મસાલો તથા હળદ મેળવી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ખીમાના ગાગડા થાય તેને ચમચથી ભાંજી પા કરી માહે છુટેલું પાણી સુકાય ત્યારે ઢહી પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પાણીમાંથા ભીનવેલી દાળને કાઢીને માહે તે ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે સુકવું અને અડધું પાણી બળેને પેલાં ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાંને ધોઇ હાથ વડે ભાંજી કટકા કરીને અંદર તે નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. પણ પાણી સુકાવા આવે તે ય દાળ ચરી નહી હોય તો પછી સોજું ગરમ પાણી અંદર થોડુ રેડવું અને દાળ નરમ થઇ બધુ પાણી સુકાઇને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાં કારેલાં પસંદ નહી હોય તો ગોળ સેજ ઓછો નાખવો અથવા સુદલ નાખવો નહી. ગમે તો ઉતાર્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ઉપર ભભરાવવો; એ વાંની સારી લાગે છે. દાળ જો જુની હોય તો પાણીમાં સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ૦।। થી અડધી ચમચી ભેળીને પછી તેમાં દાળને ભીનવવી, તેથી દાળ જલદી ચરશે.

કારેલાં ખીમો ભરીને તળેલાં.

હેઠે કારેલાં ખીમા ભરીને રાંધેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન તેજ રીતે આપવી કાઢીને પછી તેમજ

ચીરી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખવું અને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહેર બધું લગાડીને એક ચાળણીમાં મેલી તેની અંદર બેસતું કલઇવાળું ઢાંકણુ ચડું મુકીને તે પર વજન મેલવો અને પાણી ઝરે પછી સોજાં ધોઇ અર્ધકચરાં બાફીને પાણી નીકળીને સુકાં થવા માટે ચાળણીમાં પાંથરીને મુકવાં. ત્યારબાદ ગોસ્તનો બારીક છુદેલો અડધો રતલ ખીમાને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે રીતે પણ મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ નાખવો અને હેઠે કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં છાપેલાં છે તેમાંજ લખ્યા મુજબ આમ્મે કારેલાંમાં ખીમો ભરીને સુતરથી બાંધી નુછીને સોજાં કરવાં. તે પછી પેણા યા કઢાઇમાં ઘી કકરાવી તેમાં કારેલાંને મજાહનાં લાલ તળવાં.

કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં લીલાં રંગનાં પણ એક શેર વજનમાં ત્રણ કારેલાં થાય તેવાં અને મજાહનાં જાદાં ઠુમકાં અને સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કારેલાં શેર ૧, ગોસ્તનો બારીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦ા, મોટા કાદા શેર ૦ાા, ઘી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૦ા, નવું સુકું કોપરૂં નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી તોળા ૨ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ચુટેલી ખસખસ તથા સોજા તલ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચનચી ૧ા, ચુટેલું જીરૂં તથા ધાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં સુકાં મરચાં ૧ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનાં વજનનાં લઇ રંગન કાઢી સોજાં ધોઇ નુછી કોરડાં કરી હેઠે ઉપરની જરા અણી કાપી કધીને પછી તે તરફથી વળગેલાં રાખીને છરી વડે એક તરફથી ઉભાં ચીરી કારેલાં ફાટે યા ચીરાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહેર બધું લગાડી સુપ પ્લેટમાં મેલી ઉપર રકાબી ઢાંકીને ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી કારેલાં ભાગે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી

દાબીને બધું પાણી નીચવી કાઢીને પાછું નુછીને કોરડાં કરવાં. આમલીને ધોઇને દોઢ પાશેર ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ પીગળાવી કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી બીજાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને અંદર બીજું એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડવું. કોથમીરને ધોઇને બારીક કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. તલ, ખસખસ, મરચાં, જીરૂ, ધાણા તથા કોપરાંને સાફ પાતા ઉપર પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ઘીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી કકડેને અંદર બીમો નાખી તવાથાથી ભાંજયા કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજાહનો સુકો થાયને ઉતારી મોટી રકાબીમાં કાઢીને તેમાં કોથમીર, પીસેલો મસાલો તથા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો તે નાખી અડધું આદુ લસણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી હાથ વડે સારી કાની મેળવવું. પછી કારેલાંની અંદર આંગળાથી જરા ઘી ચોપડીને તેની અંદર સમાય તેટલો પુરતો મસાલા સાથનો બીમો દાબીને સરખો ભરી ફાટ બરાબર બીડીને સાધો સરખો મેળવ્યા પછી માહે ભરેલું બાહેર નીકળી જાય નહી માટે મીઠાઇની ટોપલીની ઉપર બાંધવાનું જરા જાદાં સુતરને આખાં કારેલાંની ઉપર બરાબર ટાઇટ વીટાળી લઇને પછી તે છુટી જાય નહી માટે બેઉ છેડાને મજબુત ગાંઠ વાળીને પછી કારેલાંને કપડાંથી નુછીને સાફ કરવાં. ત્યારબાદ તદનજ કલાઈ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને તેમાં સૈજ છુટાં છુટાં કારેલાં મેલી ઉંધાડું જ રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કારેલાંને કાઢી લઇ બાકીના બધા કાંદાને અંદર નાખી બદામી રગનો તળાયને બાકીનું આદુ લસણ તેમાં વઘાર્યા પછી બીમાની મેળવણી વધી હોય તે અંદર નાખીને બધું મજાહનું લાલ તળીને પછી આમલીનાં ડોહરાં સાથે ભેળેલો ગોળ રેડીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાંખી બરાબર મેળવીને તેમાં તળેલાં કારેલાં મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ બરાબર ચરેને સંભાળથી ફેરવી નાખી આખાં કારેલાં બરાબર ચરે અને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

કારેલાં મસાલો ભરીને તળેલાં.

ઉપર કારેલાં ખીમો ભરીને તળેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે ખપ જોગાં કારેલાંને તૈયાર કરવાં. પણ તેમાં ખીમો ભરવા લખેલું છે તેને બદલે એ કારેલાંમાં ભરવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં મસાલાનો જે સામાન છાપેલો છે તે બધો સામાન ખપ જેટલો લેવો પણ આમલીનું ડોહરૂં કાઢવાને બદલે તેને પણ બધા મસાલા સાથે નાખી ઘણુંજ બારીક પીસી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક મેળવું. તે પછી કારેલાંમાં ખીમાને બદલે એ ભરી તેજ રીતે સુતરથી કારેલાં બાંધીને ઘીમાં લાલ તળવાં.

કારેલાં મીઠાં.

આએ ચોપડીમાં કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં લેવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કંગનને છરીથી ઘસીને બરાબર ઓખ્ખી કાઢ્યા પછી વેફર જેવી પતળી કાતરીએા કાપી અંદર બીયાં હોય તેને કાઢી નાખીને પછી એ કાચી કાતરીને તોળીને તે આડધો શેર લેવી. મોટા નહી પણ વચલા કાંદા દોઢ શેર લેવા અને તેને છોલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. સોજો નરમ ગોળ સવા શેર લઇ તેનો ભુકો કરી અંદરથી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ સઘળું નાખી માહે એક પાશેર ઘી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેળી વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી બળવા આવે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇ ગારે રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને મજાહનું લાલ ચાસવાળું થાય અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ ચાસ ટાઇટ કરવો નહી. ગમે તો એની ઉપર ઇડાં કરવાં. એ કારેલાં મજાહનાં લાગે છે.

કાલુનું ઈસ્ટુ.

કોટળીમાંથી કાઢેલાં સારી જાતનાં સોજાં કાલુ કુડી ૨॥, કાંદા શેર ૦॥।, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬.

આદુને છોલીને ઘણા બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ધોઇ લુછીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવાં કાપવાં. કાંદાને છોલી ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળીને માહે આદુ ભેળી બધું બરાબર લાલ થાયને આટો નાખીને તેને પણ સાથે તળવો. પછી આસરે પોણા શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી કાલુ તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી કેમકે એમજ રાખ્યાથી આટો હેઠે ઠરી જઇને પછી ડાજે છે. જરા ઘટ જેવું થાયને મરચાં ભેળવાં અને કાલુ બરાબર ચઢીયાં નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું અને બરાબર ચઢી ઇસ્ટુ ઘટ થઇ બધું ઘી છુટું પડેને સૉસ ભેળીને બે મીનીટ પછી ઉતારવું. એ ઇસ્ટુ સારૂં થાય છે. એમ કહે છે કે મે, જુન, જુલાઇ, ઑગસ્ટ એ ચાર મહીનામાં આવતાં કાલુ સારાં નહી પણ ખરાબ જાતનાં હોય છે અને તે ખાધાથી અવગુણ થાય છે.

કાવો સુંઠ મરીનો.

ઉજળાં મરીના દાણા ૨૫ વજન બે આની ભાર, પીપળા મુળનાં ગાંઠ વાલ ૫ બે આની ભાર, ઉજળાં મરી ૧૫ નાં વજન જેટલી મેદા સુંઠ, ચીનાઇ શાકર તોળો ૧.

ઉજળાં મરી, પીપળા મુળ તથા સુંઠને જરા ખોખરૂં કરી સોજી કલઇવાળી નાની તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી તથા શાકર નાખી તેમાં એ સામાન નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવુ અને બધું પાણી બળીને અડધા પાશેર જેટલું રેહને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને કાવો ગરમ ગરમ પીવો. એજ સામાન રેહવા દેવો અને તેમાં ઉપર મુજબ શાકર તથા પાણી નાખીને બીજા બે દીવસ ઉકાળીને કાવો બનાવવો. તે પછી કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનનો બીજો નવો સામાન લેવો. શાકર નહી હશે તો ખાંડ પણ ચાલશે. ટેસ્ટ માટે ગમે તો બે ત્રણ એળચીના દાણાને ખોખરા કરીને તે પણ ઉકાળમાં સાથે નાખવા.

ક્રીમ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૫, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પતળી કરવી. સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં આટેા નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી જરાખી ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી ઇંગારે મેલી ઘુંટીને દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને માહે ઇડાંની દાળને બરાબર મેળીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડવી.

ક્રીમ ૨ જી.

બે તાજાં ઇડાંની દાળને રકાબીમાં નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળી કરીને કલઇવાળી નાની તપેલીમાં બધી નાખી તેમાં જરા જરા કરી સેાજું તાજું દુધ એક પાશેર મેળવી ઇંગારે મેલવું અને અંદર જોશ આવે ત્યાં સુધી ઘુંટીને ઉતારી ઠંડી પડે પછી વાપરવી. એ ક્રીમ ટાર્ટમાં નખાય છે તેમજ ચામાં દુધને બદલે પણ વપરાય છે. એક ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને ત્રણ કપ ચામાં આએ ક્રીમને બદલે એ નાખ્યાથી પણ કામ ચાલશે.

ક્રીમ અનેનાસની.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, દુધની સેાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ઘુંટીને ચાળેલી બારીક ખાંડ તેાળા ૫, અનેનાસનેા મુરંબેા ઘણેા બારીક કાપેલેા તેાળા ૨ાા, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજું સેાજું જૅલેતીન તેાળેા ૧, સેાજાં અનેનાસનેા રસ નાના ચમચા ૬ થી ૭, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

એક પાશેર દુધમાં જૅલીતીનને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બાકીનાં દુધને એક કકરેા પાકીને જૅલેતીનમાં મેળવીને પછી બાકીનેા બધેા સામાન નાખી પંદર મીનીટ સુધી સારી કાની મેળવવું. પછી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તેા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકીને ક્રીમ ઠંડી કરવી.

ક્રીમ આમંદ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧ અથવા દુધની સેાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ તેાળા ૧૨ાા, બારીક ઘુંટેલી ખાંડ રતલ ૦ા, કડવી બદામ તેાળા ૨ાા, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનેા કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને એક રકાબીમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી દુધ યા ક્રીમ જે હોય તેને એમાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને સેજ બી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં ખાંડ તથા ઇડાંની દાળ ભેળી ચુલે ઇંગાર પર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવી ગ્લાસોમાં ભરવી અને આએ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ ખપ જોગી ઇડાંની સફેદીને બાફીને ગ્લાસોમાં ભરેલી ક્રીમની ઉપર થોડી થોડી મુકવી.

ક્રીમ આરારૂટની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦ા, આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં આરારૂટને એક પાશેર પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઠરવા દેવો અને ઉપરથી પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ દુધમાં લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને આરારૂટને પાછો મેળવીને પછી તેની ઉપર ઝીણી ધારે એક માણુસે કકડતું દુધ નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે બરાબર બધું મેળવીને પછી ખાંડ ભેળી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. આએ ક્રીમ મુરબ્બા અથવા ફ્રુટનાં ટાર્ટ સાથે ખાવામાં આવે છે.

ક્રીમ આલબર્ટ.

સોજું તાજું દુધ તથા દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ દરેક ભરેલું પાશેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના અથવા ચીનાઇ ચચ્ચવના મુરંબ્બાના બારીક કાપેલા કટકા રતલ ૦, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજું સોજું જૅલેટીન તોળો ૧ા, નોઇયો તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને દુધને એક કકરો બરાબર પાડી ઇડાંમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી અડધી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારીને બાજીનો બવો

સામાન ભેળીને તે એમાં મેળવવેા. ત્યારબાદ જૅલેતીનને અડધા પાશેર પાણી સાથે ધ્ંગારે પીગળાવી ઉતારીને એમાં મેળવેલેા બધેા સામાન ભેળી મેાલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં બધું ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાડવી. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન.

દુધની સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, સેાજું દુધ પાશેર ૧, ધુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સ્વીનૅાર્નેનું અથવા બીજા કેાઈ સારા મેકરનું જૅલેતીન તેાળેા ૧।।, ઑરેંજનેા અથવા સંત્રાનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, લીંબુ ૦।। ની છાલ, તજનેા કટકેા ઇંચ ૧.

કેાડીનાં વાસણમાં છાલ તથા તજને દુધમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે જૅલેતીન ભેળી ધ્ંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જૅલેતીન પીગળેને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખવી અને ઑરેંજ યા સંત્રાના રસમાં બાકીના સામાનને ભેળીને પછી છેલ્લે બધું સાંમટું મેળવી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું. તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જી.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘુંદેલી ખાંડ શેર ૦।।, કેાઈ પણ મેકરનું સેાજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ તેાળા ૨।।, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનેા કટકેા ઇંચ ૧, તાજાં ૬ ઇડાંની દાળ, રાજબૅરી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧.

સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, ખાંડ, લીંબુની છાલ, તજ તથા આઇસીન ગ્લાસ નાખવું અને આઇસીન ગ્લાસ પીગળે ત્યાં સુધી ધ્ંગારે ઘુંટીને ઉતારવું. પછી દાળને આવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં આઇસીન ગ્લાસ વાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરી. છેલ્લે લીંબુનેા રસ ભેળવેા અને મેાલ્ડને પાણીમાં બેાળી કાઢીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું. તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી. આએ ક્રીમ પણ સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૩ જી.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ઘુંટેલી ખાંડ શેર ૦॥, કોઇ પણ સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન તોળા ૧॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, રાજબૅરી સીરપ નાના ચમચા ૬, રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં.

જૅલેતીનને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવું અને પીગળી જાયને ઉતારીને માહે સીરપ તથા લીંબુનો રસ મેળવું. પછી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા લીંબુની છાલ નાખી જરા ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી એને તુર્ત જરા જરા કરી જૅલેતીનની મેળવણીમાં ભેળી છેલ્લે ખાંડ ઉમેરી રંગનાં થોડાં ટીપાં ભેળાને થોડી વાર જરા ઘુંટીને પછી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવી. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઑવ તારતર કેક.

સોજું દુધ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૩॥, સોજું માખણ તોળા ૨॥, ક્રીમ ઑવ તારતર સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, નીમક ચમટી ૧.

આટાને કોડીનાં ફ્લૅટ મોટાં ડીશમાં અથવા તદન કલઇવાળી થાળીમાં નાખી માહે માખણ મેળવી ક્રીમ ઑવ તારતર તથા નીમક નાખવું. પછી દુધમાં સોદા ભેળી આટા સાથે સારી કાની મેળવી અડધી ઇંચ જાડો રોટલો વણવો અને મોટાં તંમ્બલરની કીનારી વડે કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મુકીને ગરમ ભઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ક્રીમ ઑવ તારતર ડ્રીંક.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ઑવ તારતર તોળો ૧, લીંબુ અડધાંનો રસ તથા છાલ.

બધા સામાનને બરાબર ભેળીને એક જગમાં નાખીને પછી દુધને બે કકરાં પાડી માહે રેડવું અને ઠંડું થાયને છાલ કાઢી નાખવી. એ શરબટ ઠંડું તેમજ ગુણકારક છે.

ક્રીમ કલૅરન્સ.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧I, નોઇયો દારૂ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, તજનો ઘણો બારીક ભુકો ચમટી ૧.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે આઇસીનગ્લાસને ધીંગારે પીગળાવીને ઉતારી માહે ક્રીમ નાખીને પાચ મીનીટ ઘુંટીને અંદર બધો સામાન મેળવી મોલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવુ. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. એ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ કૅલીડોન્યા.

રાસ્પબૅરી જામ; રૅડ કરંટ જૅલી તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇંડાની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

કોડીનાં બોલમાં બધો સામાન લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેળવીને લગભગ પોણો કલાક સુધી ચમચા વડે ઘુંટવું.

ક્રીમ કૉફી.

મેદા ખાંડ શેર oIા, દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર oIા, કોઇ પણ સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૫, ઘણી સ્ટ્રૉંગ બનાવીને કપડાંથી ગાળેલી કૉફી પાશેર ૧II.

આઇસીનગ્લાસ ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણી સાથે કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નાખીને ધીંગારે મુકી પીગળી જાયને ઉતારવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ક્રીમ નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને આઇસીનગ્લાસમાં ભેળીને જરા વાર ચુલે મુકીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠંણ બંધાયને કાઢવું. ગમે તો તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં છેલ્લે થોડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું.

ક્રીમ ગુસબૅરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકેલી લાલ ગુસબૅરી બે રતલ લઇ તેની ડાંખળી કાઢી સોજી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને ઉભી ચીરી તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઈંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેને ભરીને તે બે પાશેર થાય તો તેમાં સોજી ખાંડ એક રતલ, લીંબુનો રસ ચમચી દોઢ તથા અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં વીસ મીનીટ ઈંગાર પર રાખીને ઉતારવું. પછી સારા મેકરનું સોજું આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન જે તે એક ચીજ હદી તોળા ને સોજાં તાજાં એક પાશેર દુધ સાથે સોજી તપેલીમાં પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઈંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને પીગળી જાયને ઉતારી ગુસબૅરીની મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને ઠંડકમાં રાખવું અને બીજે દીને ઉપયોગમાં લેવું.

ક્રીમ ચૉકોલેટ.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૭ાા, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ાા, તાજાં ૬ ઈંડાંની દાળ, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી ખુબ દોહવી પતળી કરીને તેમાં પોણો શેર ક્રીમ, ચૉકોલેટનો ભુકો તથા ખાંડ ભેળીને પછી એક કોડીનાં જગ અથવા ઉંડાં બોલમાં બધું ભરી કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે મુકવું. પણ પાણી અંદર જાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખવું અને અંદર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી માહે બાકીની ક્રીમ ભેળવી. પછી આઇસીનગ્લાસને નાની સોજી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ઈંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પીગળેને ઉતારી ઠંડું થાયને બધી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને કઠણ થવા આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ ચૉકોલેટ ૨ જી.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાાા, સોજી ખાંડ શેર ૦।, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે ચૅાકોલેટ ભેળીને ધીંગારે મેલી ચમચ્ચાથી ધુટયા કરી દસ મીનીટે ઉતારવું. પછી ઇડાંની દાળમાં ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી ચૅાકોલેટ સાથની ક્રીમમાં ભેળીને કપમાં ભરી કપ અડધાં ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું વીસ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારીને માહેથી બધાં કપ કાઢીને ઠંડી જગ્યામાં મુકવાં. સસ્તી ક્રીમ કરવી હોય તો સોજાં તાજાં પોણો શેર દુધને બે ત્રણ કકરા પાડી ક્રીમને બદલે એ દુધ ઠંડું પડેને ઉપલીજ રીતે બધું ભેળીને એની ક્રીમ બનાવવી. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવણી તૈયાર થયા પછી છેદલે ભેળવું.

ક્રીમ ચોખાના આટાની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૭ ઇડાંની દાળ, સફેદી ૨ ઇડાંની, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર દુધને સારીકાની મેળવીને પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કહણ કફ ચઢાવી એ બેઉને આટાની મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ઘણું બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં દુધને બે કકરા પાડીને આટાની મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બધું સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનીટ ધીમે બળતે ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઠંડું થવા આઇસમાં મેલીને પછી કાઢવું અને કોઈ પણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર, જૅલી, જામ અથવા મુરબ્બા સાથે ખાવું. ગોલાબને બદલે ગમે તો થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું. એ ક્રીમ સારી લાગે છે.

ક્રીમ ચૅાપ.

કુમળાં પણ નરનાં ફરયે ગોસ્તના બબે પાંસલી સાથના ૭ ચાપ લેવા અને તેનું એક હાડકું ભાંજીને કાઢી નાંખી બીજાં એક હાડકાંને ચાપનાં ગોસ્તની સાથેજ વળગેલું રાખવું અને ગોસ્તવાળો ભાગ ઢીમડાંની ઉપર મુકી છરાથી થાપ મારી પોહોળા કરીને હલકે હાથે બેઉ પડ ખુંદવાં. ગોસ્ત છેક ખીમા જેવું થઇને કટકા છુટા પડે તેટલું

મધુ' ફુંદવું નહી. પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ચાપને આથી રાખ્યા બાદ તેમાંજ લખેલી રીતે ક્રીમ તથા ઇંડાં લગાડીને તળવા.

એ ચાપ બીજી રીતે બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ ૭ ચાપને ફુંદીને તૈયાર કીધા પછી આએ ચોપડીમાં કટલેસ કવીનમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત ખીમો લેવો નહી અને કાપેલા કાંદા સાથે નાના બે ચમચા ભરીને જલદ સરકો ભેળી બધા ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર લગાડીને ત્રણ ચાર કલાક કોડીની રકાબીમાં આથી રાખ્યા પછી ઉપરથી બધો કાંદો કાઢી લઈ તેમાંનું પાણી નીચવીને કાઢી નાખવું અને ચાપ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાંનું બધું પાણી પણ બેઉ હથેલીથી દાબીને નીચવી કાઢવું ત્યાર બાદ ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર સૅાસ ચોપડી નીચવેલા કાંદાને બધા સામાન સાથે ભેળાને તેના ૭ ભાગ કરી દરેક ચાપનાં બેઉ પડ પર લગાડીને કટલેસ કવીનમાં લખ્યા મુજબ આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ ભેળી દાબી દાબીને ચાપના બેઉ પડની ઉપર પુરતું વળગાવવું. પછી ઇંડાં દોહવી તેમાં બોળાને કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી માહેથી ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડેને તેમાં ચાપને તવાથા વડે મુકીને મજાહના કકરા તળાને ગરમ ગરમ ખાવા એ ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો છોલેલાં કાચાં પપાંઉના દોઢ તોળા કટકા લઈ તેને બારીક પીસી સરક્ર સાથે ભેળાને ચાપને લગાડયા પછી એક કલાક આથી રાખીને ઉપલીજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરી ચાપને નીચવીને પેહલે સૅાસ ચોપડી કાંદાને નીચવીને તેમાં બધો સામાન ભેળા તે લગાડાને તળવા.

ક્રીમ ટાર્ટલેટ્સ.

પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો આએ ચોપડીમાં છે તે ખપ જોગો બનાવી થોડાં કોડીયાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખો કાપવો. પછી તેનાં તળીયાંમાં થોડી રાજબૅરી જામ મુકી બધાં કસ્ટરો છે તેમાંથી કોઈ પણ ધાડું કસ્ટર બનાવી જામની ઉપર રેડી એક ચોખાપુર જેટલુ ઉપરથી ખાલી રાખવું અને એક ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં થોડી બારીક ફુકેલી યા દલેલી ખાંડ ભેળી જરા ઢીલું જેવું કરીને તે કોડાયાંમાંનાં કસ્ટરની ઉપર જરા જરા પાંથરીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં બરાબર શુંજવાં.

ક્રીમ નાળીયેરની.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, દુધની કકણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦||, સોજાં પાકટ નાળીયેરનું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળેલું પાશેર ૧, સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન તોળો ૧|, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ટીપાં ૫ થી ૭.

જૅલેતીનને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેની અંદર ઘણુંજ કકરા પડતુ પાણી નાનો એક ચમચો રેડી ચમચાથી મેળવીને પીગળાવ્યા પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને માલ્ડમાં જરા અધુરી ભરીને ઠરવા દેવી. પછી છેલ્લે ક્રીમને જરા મેળવીને મોલ્ડની મેળવણીની ઉપર રેડીને આઇસમાં મુકીને જમાવવી. મેળવણીમાં રંગ ઓછો લાગે તો મેળવણી ગોલાબી થાય તેટલો વધુ રંગ ભેળવો.

ક્રીમ નોઇયો.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦||, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૫, નોઇયો દારૂ નાના ચમચા ૧ થી ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

એક પાશેર પાણીમાં આઇસીનગ્લાસ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને ક્રીમને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં એ જરા જરા કરી મેળવીને ગાંગડાં થવા દેવા નહી. પછી ખાંડ તથા નોઇયો ભેળા પંદરેક મીનીટ મેળવી મોલ્ડને સોજું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડી તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

ક્રીમ પસ્તાંની.

સોજાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦||, દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦||, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦|, તાજાં ૨ ઇડાંની દાળ, બ્રૅંડી ચમચી ૨ થી ૩.

પસ્તાંને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ છોલાય ત્યારે માહેથી કાઢી છોલી ધોઈ નુછી કોરડાં કરી નવટાંક જેટલાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનાંને સોજી પથરની ખલમાં બ્રૅંડી સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં છુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટી માહે ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળીને ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી પસ્તાંને એમાં બરાબર મેળવીને દૅજર્ટડીશમાં અથવા નાનાં

ગ્લાસોમાં ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. ગમે તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી ભરવું.

ક્રીમ પીચ.

સોજાં મોટા લાલ છાલનાં પીચ ૧૨, દુધની સોજી દેશીની કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, લોફ શુગર અથવા સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન તોળા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

પીચની છાલ હાથ વડે અથવા રૂપાંની છરીથી છોલી બે ફાડચાં કરી અંદરના ઠરીયા કાઢીને તેને ભાંજીને તેની અંદરનાં મગજ કાઢીને તેને પણ છોલવાં. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળે ને તેમાં પીચ તથા મગજ નાખી ધુંગારે મુકી આવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીચ તદન નરમ થાયને ઉતારીને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી ચાળણીમાં રેહ તે કાઢી નાખવું. પછી જૅલેતીનમાં એક પાશેર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને પીચમાં રેડી અંદર ક્રીમ મેળવી અને મેળવણી મજાહની તેજદાર રંગની થાય તેટલોજ રંગ જરા જરા કરી માહે મેળવવો. એકદમ ઘણો ભેળી દેવો નહી. પછી ઠરવા દઇ જરા બંધાવા આવેને ખુબ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ફાટમાંથી અંદર પાણી ભરાય નહી. માટે ફાટની ઉપર બાહેરથી જરા માખણ ચોપડવું. તે પછી પુરતાં આઇસની વચમાં મોલ્ડ મુકવુ અને તદન કઠણ અને ઠંડું થાયને કાઢવું.

ક્રીમ ફ્લૅમીશ.

દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, કરંટ જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી ધુંગારે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને ઉતારીને તેમાં હલકે હાથે ક્રીમ તથા બ્રૅંડી મેળવી ઠંડું થાયને જૅલી ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

ક્રીમ બદામની.

દુધની સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજી બદામની બીજ તથા ઝુંદલી ખાંડ દરેક શેર ૦ા, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા તથા તાજું નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

બદામને છેાલી ધેાઇ લુછીને નના બે ચમચા ગેાલાબ સાથે તદ્દન સેાજા પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસ્વી ઇંડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવીને પતળાં કરવાં. પછી કલાઇ-વાળી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે લીંબુની છાલ નાખી ધંગારે મુકી ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહે બધું મેળી ધગધગતે ધંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ગેાલાબ તથા ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં માલમાં ભરી આઇસમાં મુકીને ઠંડું કરવું. ગમે તેા અંદર ગેાલાબ મેળવાને બદલે ગેાલાબનું ઍસૅન્સ પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. આએ ક્રીમ ઘણી મજાહની લાગે છે.

ક્રીમ બનાવવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે જે મીઠાઇ અથવા પકવાંન બનાવવામાં બીજા સામાન ભેગી દુધની ક્રીમ લેવા લખેલું હેાય તેને માટે બાહેરગામની સફેદ માખણ જેવી અને કઠણ ચીકાસવાળી ક્રીમ આવે છે તે લેવી. મુંબઇની કેાઇક દેરીમાંથી ક્રીમ ત્રુર્તની તાજી બનાવેલી આપે છે તે પહેલે દીને પતળા દુધપાક જેવી હેાય છે તેને એક દીવસ રાખ્યાથી મજાહની બંધાઇને કઠણ જેવી થાય છે અને જરા પણ બીગડતી નથી માટે તેમ રાખીનેજ એ ક્રીમ વાપરવી. એ બેઉ ક્રીમ મુંબઇમાં તેાળીને રતલને હીસાબે આપે છે પણ ઘણી ખરી બધી ઇંગ્રેજી પકવાંન બનાવવાની ચેાપડીમાં તેા ક્રીમ પાઇંટના હીસાબે લેવા લખેલું હેાય છે અને એક પાઇંટની અંદરની પ્રવાહી ચીજ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી બે પાશેર એટલે ભરેલેા અડધેા શેર થાય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પણ જ્યાં જ્યાં ક્રીમ વાપરવાની છે ત્યાં સઘળે દુધ ભરવાના પાશેરાનું માપ રાખી કપ યા બીજાં એટલાંજ વાસણથી હમેશ ભરીને લેવી. બાહેરગામની ક્રીમ તેાળેલી આસરે દેાઢ રતલની ઉપર હેાય તેા તે પાશેરાનાં માપથી ભરેલી એક શેર થાય છે.

એ બાહેરગામથી આવતી ક્રીમનું માખણ બનાવીને અતરે વેચાય છે અને તેનું ઘી પણ મજાહનું થાય છે. પણ એ થોડી ક્રીમને મોટી સુપપ્લેટમાં નાખીને સફેદીને કફ ચઢાવે તે પ્રમાણે લાકડાંના યા રૂપાંના કાંટા વડે એને ચઢાવ્યાથી માહેલું બધું પાણી છુટું પડે છે અને તે કાઢી નાખ્યા પછી બાકી મજાહનું માખણ રહે છે.

જ્યાં ઘણી ઠંડી પડતી હોય ત્યાં તદન સોજ્જું ચોખ્ખું તાજુ દુધ ખપ જોગું લઇ તેને બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારવું અને તેની ઉપર મલાઈ બંધાય નહી માટે અંદર ચમચ યા ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને દુધ તદન ઠંડું થાયને એ દુધ બેથી હઢી ઇંચ જેટલું ભગાય અને ઉપ થી એક ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહ તેટલી મોટી તદન કલઇ ભરેલા કથરોટમા એ દુધ ભરવું અને તેને અઠડે નહી તેમ ઝીનારીની ઉપર નેટનું યા એવુંજ બીજું કંઇ જાંજરૂં કપડું ટાઇટ બાંધી લઇને ઠડીની રૂતુમાં રાત્રે ઝાકળમાં મુકયાથી સહવાર સુધીમાં ઉપર ક્રીમનો જાદો પોપડો બંધાશે તે બધો કાઢી લઇ જે ચીજમાં ક્રીમ નાખવાની હોય તેમાં એ ક્રીમ વાપરવી. જ્યાં હમેશ ઠંડી પડતી હોય ત્યાં ઉપલીજ રીતે દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડીને કથરોટમાં ભરીવા પછી જ્યાં પુરતી હવાનો આવજા હોય ત્યાં અથવા ઠડક વાળી જગ્યામાં ઉપર મુજબ કપડું બાંધી ગોઠવીને સરખી બાર કલાક સુધી રાખવી. તે પછી તેની ઉપર ક્રીમની પોપડી બંધાઈ હોય તે સેજબી તડખાય યા ચુંથાય નહી તેમ ઘણી સંભાળથી કથરોટને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા ઇંગારને ઘણી મોટી સગડીમાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ ક્રીમવાળા કથરોટને મુકવી અને તેની અંદરનું દુધ ગરમ થાયને એટલીજ સંભાળથી કથરોટને પાછી ઉતારીને મુકવી અને ઠંડું થયા પછી ઉપરથી ક્રીમનો પોપડો કાઢી લેવો. આએ બધી સામટી ક્રીમનું માખણ બને છે તેમજ થોડીનું માખણ ઉપર લખ્યા મુજબ સુપપ્લેટમાં કાંટાથી પણ બને છે. પણ વળી એજ ક્રીમને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી બીજા વીસ કલાક કથરોટમાંજ રાખ્યા બાદ માહેથી થોડી કાઢીને માખણ કેમ બનાવવું કરી આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટા મોઢાંની બાટલી બે ભાગ જેટલી ક્રીમ ભરીને એક ભાગ જેટલી ખાલી રાખી ચપટ બંધ કરીને પછી ઠોકયાથી એનું માખણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં નીકળે છે.

ક્રીમ બારબૅરી.

દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, બારબૅરી જૅલી તેાળા ૨૫, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧ા, છુંદેલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ, રંગ આઇસક્રીમને ખપ મુજબ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં બધેા સામાન ભેળી ધંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવવેા અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારી રંગના થેાડાં ટીપાં નાખી છેલ્લે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ બેાહીમ્યન.

તાજી સ્ટ્રૉબૅરી રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ દરેક નાનેા ચમચેા ૧.

સ્ટ્રૉબૅરીને લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી બધું બરાબર છાંડી લઇ માહે લીંબુનેા રસ ભેળવેા અને આઇસીનગ્લાસને કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે ધંગારે પીગળાવીને છાંડેલી સ્ટ્રૉબૅરીમાં મેળવીને કેાડીનાં બેાલમાં ભરી આઇસમાં મુકી બંધાવા આવે ત્યાં સુધી લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી છેલ્લે ક્રીમને જરા ઘુંટી માહે ખાંડ બરાબર ભેળીને સ્ટ્રૉબૅરીની મેળવણીમાં એ મેળવી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરીને બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ ચીલાંનીશ.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, સેાજું તાજું દુધ ભરેલું શેર ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧ાા, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા તથા રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૩૦.

આઇસીનગ્લાસને અડધા પાશેર પાણી સાથે ધંગારે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારવું. દુધને એક કકરેા પાડીને માહે ખાંડ ભેળીને બીજેા કકરેા પડેને ઉતારી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ

ઘુંટીને પતળી કરીને તૈયાર રાખી તેની અંદર એ દુધ જરા જરા કરી રેડીને બરાબર મેળવી ધીમે ઇગારે એક કકરો પાડીને ઉતારી માહે આઇસીન ગ્લાસ, ક્રામ તથા ઍસૅન્સ ભેળી મોલ્ડને મીઠી બદામનું તેલ લગાડીને તેમાં ભરીને બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું,

ક્રીમ રાજબૅરી.

રાજબૅરી જૅલી અથવા જામ તથા ઘુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।. તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી.

બધા સામાનને કોડીનાં વાસણમાં ભેળીને લાકડાંના ચમચા વડે લગભગ અડધો કલાક સુધી ઘુંટીને પછી એક દીશમાં અકેક ચમચી જેટલી એ મેળવણી મુકીને વાપરવી.

ક્રીમ રૉયલ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘુંદલી ખાંડ શેર ૦।, સારા મેકરનું આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલિતીને તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૩. વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪.

આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલિતીન જે એક હોય તેને કલઈ ભરેલી ઉંડી નાની તપેલીમાં દુધની સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇડાંની દાળ સાથે ખાંડને ખુબ તરેહે મેળવી એક રસ કરીને દુધવાળી તપેલીમાં બરાબર ભેળવું. પછી એ તપેલીમાં પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં પાણી બીજી એક જરા મોટી તપેલીમાં ભરીને ચુલે ખુબ કકડાવીને તેમાં એ નાની તપેલી મેલી ચુલેજ રાખીને અંદર લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તેટલાં બીજાં માણસે ઇડાંની સફેદીને કફણુ કફ ચઢાવવો અને પેલી તપેલીમાંની મેળવણીમાં ચમચો ફેરવતાંને અડધો કલાક થાય અને મેળવણી મજાહની ધાડા દુધપાક જેવી થાયને માહેથી એ નાની તપેલી કાઢી લઇને તેમાં તુર્તજ સફેદી નાખીને જલદી જલદી મેળવી દઇને પછી બેઉ ઍસૅન્સ ભેળી મોલમાં ભરી આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવી. એ ક્રીમ સારી લાગે છે

ક્રીમ લીંબુની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૮ તાજાં ૭ ઇડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી.

અડધા શેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવું. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બધું ખાંડવાળી તપેલીમાં મેળવી છેલ્લે લીંબુનો રસ ભેળા ધીમે ઇંગારે લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઉતારી બેાલમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ વૅલ્વેટ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજું તાજું દુધ પાશેર ૧, ઘુંટેલી ખાંડ શેર ૦ા, સેાજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તેાળેા ૧ા, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧ થી ૧ાા, વૅનીલા ઍસન્સ તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, ગ્રીનગેજ જામ ખપ મુજબ.

કેકની ડાયમંડ ઘાટની નાની કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે જામ ચોપડી જામવાળું પડ ઉપર આવે તેમ એક બ્લીલેારની ઉંડી રકાબીમાં સફાઇથી ગેાઠવી લીંબુના રસમાં શૅરી ભેળાને ઉપર ફરતેા રેડવેા. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે આઇસીન. ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને અંદર ક્રીમ તથા ખાંડ ભેળી દસ મીનીટ ધીમે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી ઠંડું થાયને કેકની કાતરીઓની ઉપર રેડી આઇસની ઉપર રકાબી મેલી ઠંડુ કરવું. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ વૅલ્વૅટ ૨ જી.

સેાલ તેાળા લેાફ શુગરના કટકાને તાજાં આખ્ખાં એક લીંબુની છાલ સાથે ઘસીને પછી ઘુંટી બારીક કરીને ઝીણી ચાળણીથી ચાળાને પછી તેાળીને પંદર તેાળા લેવી. પછી બે તેાળા સેાજા જૅલેતીનને શેરી અથવા રૈઝીન વાઇન અડધી પાઇંટ સાથે કેાડીનાં વાસણમાં અડધેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્યાને ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને તદન પીગળી જાયને માહે ઘુંટેલી લેાફ શુગર તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના બે ચમચા નાખી ખાંડ બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી

અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઉતારીને બોલમાં ભરવું અને તદન ઠંડું થાયને દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને થોડી થોડી કરી એમાં બધી બરાબર મેળવવી. એક મોલ્ડને થોડી વાર આગમચથી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં એ મેળવણી ભરીને આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને બીલોરની રકાબીમાં ક્રીમ ઉલટાવીને કાઢવી.

ક્રીમ શૅરી.

દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૧॥, ખાંડ રતલ ૦।, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કોડીનાં વાસણમાં ક્રીમ નાખી તેમાં ખાંડ તથા તજ ભેળી થોડી વાર લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા પછી તજને કાઢી નાખીને પંદર મીનીટ આઇસમાં મુકવી. ત્યાર બાદ કાઢીને માહે થોડો થોડો કરી બધો શૅરી મેળવી લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરીને પછી બીલોરનાં નાનાં ગ્લાસોમાં ભરી આઇસમાં મુકીને ક્રીમ ઠંડી કરવી.

ક્રીમ સ્ટ્રૉબેરી.

સ્ટ્રૉબેરી સીરપ પાઇંટ ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥।, ખાંડ શેર ૦।, સોજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ તોળા ૨॥, લીંબુ ૨ નો રસ તથા છાલ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

. કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઇસીન ગ્લાસ, લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી અડધો શેર પાણી રેડી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીગળી જાયને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને બોલમાં રેડી માહે સીરપ ભેળવું અને બીજાં બોલમાં ક્રીમને ઘુંટી તેમાં આએ મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર ભેળાને પછી જરા રંગ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી આઇસમાં મુકવું અને ઠંડી થઈ કઠણ બંધાયને કાઢીને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ ઉંચકી લઇને માહેથી ક્રીમને ઉલટાવીને કાઢવી. એ ક્રીમનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગે છે. સ્ટ્રૉબેરીને બદલે રાજબેરી સીરપ પણ ચાલશે. જો સીરપ નહીજ હોય તો પછી રાજબેરી, સ્ટ્રૉબેરી, ઍપ્રીકૉટ, યા પીચની જામ અડધો રતલ લેવી અને કકરો

પાડીને ઠંડું કીધેલું દુધ નાના ચાર ચમચાને એ જે એક જાતની જામ હોયે તેમાં મેળવીને સોજી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડીને ઠળીયા કાઢી નાખી સીરપને બદલે એ લેવું. છેલ્લી એ જામ ખાટી હોય છે માટે તેમા ખાંડ જરા વધારે લેવી.

ક્રીમ સ્ત્રૉબેરી ૨ જી.

સોજી દુધની કઠણ ક્રીમ તથા સ્ત્રૉબેરી જામ દરેક તોલેલું રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨॥, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥।, છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા પીસવી. જૅલેતીનને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ઘણુંજ કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડી બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી મલમલનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધું કોડીનાંજ બોલમાં ગાળી લઇને તેમાં બદામ તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને લીંબુનો રસ રેડવો પછી કોડીનાં વાસણમાં જામને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટી ઘુંટીને શીરા જેવી કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી જૅલેતીનની મેળવણીમાં એ જામ ભેળી ક્રીમનું પાણી છુટું પડે નહી તેમ હલકે હાથે એને મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી અને બધી મેળવણીમાં એ ભેળી મજાહની તેજદાર મેળ ણી થાય તેટલો રંગ છેલ્લે ભેળવો. ત્યાર બાદ એ બધું સમાય તેટલાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં ભરવું અને આઇસનો જાદો ભુકો કરી પુરતાં નીમક સાથે ભેળીને એક તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ક્રીમ ભરેલું મોલ્ડ ગોઠવીને સરખું મુકી બોલની ઉપર રકાબી ઢાંકીને પછી આઇસની અંદર દાબીને કપડું મુકવું. ક્રીમ કઠણ બંધાયને મોલ્ડને કાઢી એની કીનારીથી જરા હેઠે રહે તેટલું ગરમ પાણી એક તપેલીમાં ભરીને તેમાં બોલ મુકીને તુર્તજ ઉંચકી લઈ લુછીને પછી ઉલટાવીને એક રકાબીમાં આખુંજ કાઢવું. એ ક્રીમ સારી લાગે છે.

ક્રીમ સ્પંજ કેકની.

સોજું તાજું દુધ અથવા દુધની કઠણ ક્રીમ જે તે એક ચીજ ભરેલું શેર ૦॥, નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૦।, સોજું બારીક આઇસીન

ગ્લાસ તોળા ૩ાા, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, છુંદેલી ખાંડ તથા ગજબૅરી જામ ખપ મુજબ.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને એક રકાબીમાં ગોઠવીને તેની ઉપર શૅરી ફરતો રેડવો દુધ હોય તો કલઇ ભરેલી તપેલીમાં તેને એક કકરો પાડવો અને ક્રીમ હોય તો અમથીજ એમ નાખીને તેમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને આઇસીન ગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારીને માફે મીઠાસ પુરતી ખાંડ, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો રસ મેળવો. પછી એક શેર પાણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને આવાનું સોજું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડીને તેમા એ મેળવણી અડધાંથી જરા ઓછી ભરીને આઇસમાં મુકવી અને બંધાયને તેની ઉપર જામ લગાડેલી સ્પંજની કાતરીઓ બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર બાકી રહેલી મેળવણી રેડી આઇસમાં મુકવું અને કઠણ બંધાયને મોલ્ડને ઉલટાવીને બીલોરની રકાબીમાં આખુંજ કાઢવું.

ક્રીમ સપરચંનની જૅલીનો.

ઍપલ જૅલી તથા રમ દારૂ દરેક નાના ત્રણ ચમચાને કાંડીનાં બોલમાં ભેળીને પછી દુધની ક્રીમ ભરેલી એક પાશેરને એમાં નાખી બરાબર મેળવીને નરમ કરી નાનાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકીને ઠંડી કરવી. રમ ગમે તો એકજ ચમચો લેવો.

ક્યુરેસો.

ચીનાઈ શાકર રતલ ૧, રૅકટીફાઈડ સ્પીરીટસ આવ વાઇન બાટલી ૧, કડવાં ઑરેંજનું તેલ ચમચી ૨.

કલઇવાળી તપેલીમાં એક શેર પાણી કકડાવીને ઉતારી તેમાં જરા જરા કરી બધી શાકર પીગળાવીને બરાબર પાકો ચાસવાળો શીરો કરી ઠંડો થવા માટે મોટાં છાલકાં કોડીનાં ડીશમાં રેડવો અને તદન ઠંડો થાયને સ્પીરીટમાં તેલને બરાબર મેળવીને શીરામાં ભેળ! કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. અને કોઇબી મીઠાઇમાં ક્યુરેસો નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ નાખવો. બનાવતી વેળા સ્પીરીટની બાટલી ચુલા આગળ લઇ જવી નહી. કારણ સ્પીરીટ સળગી ઉઠશે.

ક્રીસમસ દીશ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૧, રેંડકરંટ જૅલી રતલ ૦।।।, બદામનાં ઝીણાં મકરૂન રતલ ૦।।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, શૅરી તથા રેઝીન વાઈન દરેક પાઈંટ ૦।।, બદામની સ્લાઇસ ખપ મુજબ.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી એને તથા મકરૂનને એક ઉંડાં દીશનાં તળીયાંમાં અળગું ગોઠવવું અને બાકીના બધા સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં મેળીને ચુલે ઉંધાકું મુકી કકરો પડેને ઉતારીને દીશમાં રેડી બધું કેક તથા મકરૂનમાં પચવા દેવું. પછી આજ ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલું છે. તેમાંનું ગમે તે એક બનાવી દીશમાં ઉપરથી તે રેડી ઘટ થાયને બદામની સ્લાઇસને ઉપર પાસે પાસે ખોસવુ. બદામ, કસ્ટર અથવા ક્રીમ વગર અમથું પણ એ સારૂં લાગે છે. દારૂ વધારે પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો.

કીસીસ.

તાજાં ૧૦ ઇંડાંની સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં નપતી ખપતી દલેલી ખાંડ ભેળી કઠણ કરીને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા અથવા કોઈ પણ ઍસૅન્સ નાખીને જરા મસળવું. પછી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ગરમ હોય ત્યારેજ સંભાળથી કાગજ પરથી ઉપાડીને બબેનાં તળીયાંને અકેક સાથે અડકાવીને વળગાવવાં.

કુમાસ.

છુંદેલી અથવા સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦।।।, ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૧૫, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, સોજું મીઠાઈનું ઘી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તોળો ૧, કૅરવેસીદ તોળો ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજી ગઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, લગાડવા માટેનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચીને છુંદવી. કૅરવેસીદને ખોખરી કરવી. કરંટને ધોઇ જુદી કોરડી કરીને તેની ઉપર સેજ આટો ભભરાવીને તેમાં મેળવી

બદામને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી અને બાર બદામની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બાકીનીને છુંદવી. પછી તદ્દન કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં ચાર ઇડાંની દાળ તથા સફેદી નાખી તેમાં હાથ વડે ઘી મેળવી આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળીને સારી કાની ગુંદવું અને બદામની સ્લાઇસ તથા ત્રીજા ભાગ જેટલી કરંટ જુદી રાખીને બાકીની બે ભાગ કરંટ, છુંદેલી બદામ, કૅરવેસીદ, એળચી તથા ગોલાબને કથરોટમાંની મેળવણીની સાથે એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં બધી તાડીને બરાબર ભેળીને ખુબ તરેહ મેળવી ખમીર ચઢવા માટે ચાર કલાક બળતા ચુલાથી દુર ઢાંકી રાખવું. તે પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીમાંનું ઘી જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેની અંદર એ બધી મેળવણી ભરી બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી લંગડીમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર લગાડી પેલી જુદી રાખેલી કરંટ તથા બદામની સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવુ. એ કુમાસ મજાહનું થાય છે અને કેકના જેવું લાગે છે.

કુમાસ ૨ જું.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, સોજું ઘી શેર ૦।, પદરખાનાનું ખમીર અથવા બોરવીક્ષ બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧ ખાંખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।. લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઘી, નીમક તથા ખમીર નાખી હાથ વડે ગુંદીને ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ચુલા આગળ છેટે ઢાંકી રાખવું. પછી કેક બનાવવાના સોળ બે ગોળ દાબડાઓને ઘી લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ઉપર કૅરવેસીદ તથા ખસખસ ભભરાવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. પણ ખમીરને બદલે બેકીંગ પાઉદર હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી તૈયાર કરીને છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર ભેળી તુરતજ ભુંજવા મુકવું.

કુરડઈ.

કુરડઈ બનાવવા માટે પીતલ અથવા ત્રાંબાનો ચાર પાંચ ઈંચ ઉંચો અને ત્રણ ઇંચના વ્યાસનો નળો કરાવવો અને તેની ઉપરની કીનારી પર તપેલીના કાંથા જેવી કોર રાખવી અને તેની હેઠે તળીયું મુકી તેની વચમાં રાઇના દાણા જેટલા ૦ા ઇંચને અંતરે પાડેલાં સાત આધરાંનું ગોળ ચોકઠું પાડવું. પછી એક ગજને આસરે લાંબો અને પાંચેક ઇંચ પોહોળો અને નાળાની ઉંચાઈ જેટલો સાગનાં લાકડાંનો ટુકડો લેવો અને તેની વચમાં નળો બેસતો આવે તેટલો સરખો ગોળ ગાળો કોતરાવીને તેમાં નળાને કીનારી પરથી ટેકાવીને મુકવો અને એ નળામાં હેઠે સુધી ચપટ બેસતું આવે તેટલું પણ નળાનાં કરતાં થોડું ઉંચું રેહે તેટલું ઉંચું સરખું ગોળ લાકડું કંટારી પાશે લેથ ઉપર ઉતરાવીને તેની ઉપર મજબુત હૅન્ડલ જડાવવું. પછી કુરડઈ બનાવવી હોય ત્યારે તાજું કાઢેલું સુકાવ્યા વગરનું પણ કઠણ ઘઉંનું દુધ એક શેર લઈ તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ચાર શેર ટાઢાં પાણીમા બરાબર પીગળાવીને તેમાં બારીક છુંદેલી ૦ા તોળો ફટકી તથા એક તોળો નીમક ભેળી ધીમે બળતે ઘુટયા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી કણ જેવું થાયને ઉતારી ઉપર લખેલા સાંચાનો ગજને આસરેના લાંબાં લાકડાંના બેઉ છેડાને બે ખુરશી યા બીજાં કશાં પર ટેકાવીને મુકવું અને એ રાંધેલું દુધ નળાના ગાળામાં ભરીને તેની ઉપર પેલું ગોળ બુચના જેવું લાકડું મુકી તેના હૅન્ડલને બે હાથે જોરથી દાબવું. જેમ કરતાં હેઠેનાં સાત આધરામાથી જાદી સેવ થઇને હેઠે પડશે તેને એક રકાબીના તળીયાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઝીણી જલેબીની કાની ગોળ પણ પુરીનાં કરતાં જરા મોટી કુરડઈ પાડવી. પછી ઘાસના પેંડાને તડકામાં પાંથરીને તેની ઉપર કુરડઇને રકાબી ઉપરથીજ ઉથલાવીને કાઢવી અને બરાબર સુકાયને ભરી રાખવી. જ્યારે ખાવી હોય ત્યારે પેણામાં પુરતું ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમાં કુરડઈ નાખી હેઠે ધીમી આંચ રાખીને તદન સફેદ પણ કકરી તળવી. તળાયાથી કુરડઈ હોય છે તેનાં કરતાં ઘણી મોટી થાય છે અને રંગમાં તેમજ સ્વાદમાં તળેલા સારીયા જેવીજ લાગે છે. કુરડઇ માટે તૈયાર સાંચા પણ હોય છે તે મળી શકે તો તે લેવા.

કુલ કપ.

કલૅરટ બાટલી ૧, સોજા મોટાં સપરચન ૩, ખાટાં લીંબુ ૩, સફેદ ઝીણી ખાંડ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી લીંબુને ધોઇને એ બેઉની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક પડ સપરચનનું બીજું ખાંડનું અને ત્રીજું લીંબુનું એમ અકેકની ઉપર મુકીને માહે કલૅરટ નામીને ચાર કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી બધું બરાબર એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી આઇસ નાખીને પીવું.

કુલ કપ ૨ જું.

ત્રણ ભાગ લૅમનેડમાં એક ભાગ શૅરી અથવા મદીરા ભેળી આઇસ નાખી ઠંડું કરીને પીવું.

કુલફી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૪, જાડું નીમક રતલ ૨, સોજી ખાંડ તથા તાજી મલાઇ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧ થી ૧॥, ગોલાબનું એસૅન્સ ટીપાં ૨૦, આઇસ રતલ ૧૬, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાને છોલીને બારીક પીસવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહે એક કકરો પડેને ખાંડનો કચરો કાઢીને માહે તે નાખી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અડધું બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને એમાં બધો સામાન ભેળવો. પછી એ કુલફી માટે પત્રાંના લાંબા ગોળ નળા જેવા પણ હેઠેથી સાંકડાં અને ઢાંકણુ આગળથી પોહોળા ચારથી પાંચ તસુ જેટલાં લાંબાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં જેટલાંમાં સમાય તેટલાંમાં એ મેળવણી ઉપર સુધી ભરીને ઢાંકણ ઢાંકવુ અને થોડો ઘઉંનો આટો પાણીથી બાંધી ઢાંકણની ફાટ ઉપર લગાડીને ચપટ બીડી લેવુ. ત્યારબાદ આઇસના બે ત્રણ મોટા કટકા જુદા રાખી બાકીનાંનો ભુકો કરી અડધાં આઇસ સાથે અડધું નીમક એક માટલાંમાં હેઠે ભરીને તેની ઉપર બધાં કુલફીનાં મોલ્ડસ અકેકની પાસે પાસે ગોઠવીને આડાં મુકી તેની ઉપર બાકીનું આઇસ તથા

નીમક ભેળાને નાખી ઉપરથી પેલા આઇસના મોટા ત્રણ કટકા મુકી ઉપર નમદો દાબીને મુકીને પછી માટલું ઢાંકી રાખ્વું. ચાર કલાકમાં કુલફી કઠણ બંધાય છે. સાધારણ કુલફી બનાવવી હોય તો દુધને બાળીયા વગર એક કકરો પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને ટેસ્ટ માટે ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી ઉપલીજ રીતે એને મોલ્ડમાં ભરીને એજ રીતે આઇસમાં મુકયાંથી પણ કુલફી બંધાય છે.

ફ્રૂલાર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ાા, દલેલી ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ખાંડ નાખી માહે માખણ મેળવી જાયફળ નાખીને સારીકાની ભેળવું અને આટામાં ઇડાં મેળવીને પછી બધું સાથે ભેળી અડધી ઇચ જાદો રોટલો વણીને તેની પતળી પતળી ચીપો કાપી તેને વળ દઇને પછી આપણી મરજી મુજબના ઘાટ ગોઠવી એક મોટી કઢાઈમાં પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડેને ધીમુ બળતુ રાખી બદામી રગનાં તળવાં. એ આકાર ગોઠવવાની રીત એમ છે કે પેલી કાપેલી ચીપનો પેહલે બાહેરનો આકાર ગમે ગોળ, ડાયમંડ યા કેકના જેવો કરી તેના બેઉ છેડા પાણીથી વળગાવવા, કારણ અમથા વળગાવેલા તળાતાં છુટા પડી જશે. પછી બીજી ચાપો લઈ એની વચમાં જાળી પડે તેમ તેના બેઉ છેડા બાહેરના આકાર સાથે પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા.

કુસંદી કેરીની.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી તેની જાદી કાપેલી ચીપ શેર ૪, નીમક રતલ ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, ગોવાનાં સોજા સુકાં લાલ મરચાં; આદુ; લસણ તથા આખી રાઈ દરેક નવટાંક, સોજુ રાઇનું તેલ બાટલી ૧.

નીમકમાંથી એક તોળો જુદુ કાઢીને બાકીનાં બધાં સાથે કેરીની ચીપને બરણીમાં ભરી બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને સાફ

ટાપલીમાં નાખી તેની ઉપર સાફ કેળનુ પાદડુ મુકીને તેમાં પેસવું આવે તેટલુ ઢાકણુ યા રકાબીને ચઢુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે કલાક રાખવું તેટલાં બધા સામાન તથા પેલાં એક તોળા નીમકને સાફ તદન કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં કેરીની ચીપ ભરમેાટી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં બે ભાગ તેલ રેડી એક ભાગ જુદું રાખીને માહે મસાલા સાથની કેરી ભેળી ધીમે બળતે ચુલે મુકી લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવ્યા કરવું અને પંદર મીનીટે ઉતારી ઠંડું થાયને પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ થેાડી થેાડી અધુરી ભરી બાકી રહેલું પેલું એક ભાગ તેલને ઉપર નામી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

કુસંદી બરમાહ.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કોયળ કેરીને સોજી પેાઇ લુછીને છાલ સાથેજ ઉભી બબે ફાડચાં ચીરી ગેાટળી કાઢી નાખી તોળાને તે શેર ૫, નીમક રતલ ૦ાા, ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, સેાજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા આખી રાઇ દરેક નવટાંક, સેાજું રાઇનું તેલ બાટલી ૧, સોજો જલદ સરકેા બાટલી ૦ાા.

કેરીને બે દીવસ નીમક સાથે બરણીમાં રાખવી પણ બીજે દીને તળે ઉપર કરવી અને ત્રીજે દીને કાઢીને બે દાહડા તડકે સુકવવી. અને બનાવવાની થેાડા કલાક અગાઉ આમલીને બારીક પીસી કોઠીનાં વાસણમાં સરકા સાથે પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધા સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કુસંદીમાં રંગ જોઇયે તેા બધા સામાન ભેગી સોજી ભેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨ ભેળવી, એને દસ દીવસ તડકે મુકવી.

કેક અખરેાટનું.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, ભાંજેલી સેાજી નવી અખરેાટ; બદામની બીજ; સેાજું માખણ તથા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અખરેાટને હલકે હાથે બારીક છુંદવી. બદામને છેાલીને છુંદવી. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. અને એમાંથી અડધીને

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માંહે બદામ, અખરોટ, ખાંડ તથા ઍસૅન્સ નાખી બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની દાળ નાખીને લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘુંટવું. ત્યારબાદ બાકીની સફેદીમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની એક રસ કરવું. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મેલી મેળવણી પોણો ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં મજાહનું લલ ભુજીને કાઢી ઉપર સપાટી પરથી સરખું કાપી આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુ ઉપર લગાડવી યા પાંકરવી.

કેક આરારૂટનાં.

સોજો આરારૂટ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૨, તાજાં ઇડાં ૪, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅડી નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરવાં. પછી તેમાં ખાંડ, ગોલાબ તથા બ્રૅડી યા વાઇન ભેળી ચુલા ઉપર કકડતાં પાણીની તપેલીની ઉપર એ સુપ પ્લેટ મુકીને ચમચાથી દસ મીનીટ ઘુંટયા કરવું. તે પછી એમાં જરા જરા કરી બધો આરારૂટ બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું અને થોડાં પત્રાંનાં કોડીયાની અંદર પુરતુ માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવાં.

કેક ઇટૅલ્યન.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦।, સાફ કીધેલી ચરબી અથવા માખણ તોળા ૫, મૅકેરોની તોળા ૨॥, તાજું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥.

મૅકેરોનીને કકડતાં પાણીમા ચુલા ઉપર નાખી નરમ થાયને ઉતારી ચાળણી યા બોયામાં નાખી પાણી નીકળી જાયને તેના અડેક ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અને બધા સામાનને ચરબી યા માખણની સાથે બરાબર મેળવી મોલ્ડ અથવા બીજા કોઇબી

વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર બાંફવું. એ કેક પણ એવી સાથે ખાવું.

કેક ઇલેકશાન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨।, બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, માખણ રતલ ૦॥।, પદરખાનાનું હૉપ્સનું તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦॥।, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥।, મોલ્ડને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એક તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન એકેક પછી નાખી સારીકાની ભેળીને છેલ્લે ખમીર મેળવી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા લંગડી કે વાઢીમાં ભરીને ચુલા ઉપર મજાહનું બરાબર ભુંજવું.

કેક ઇસ્ટર.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧ ને તોળા ૫, દળેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી તજ અથવા જાયફળ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, ઇડાં ૨ ની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં અડધું માખણ બરાબર ભેળવું અને બાકીનાં માખણને પીગળાવી તે તથા ઇડાંની દાળ, સફેદી તથા એળચી યા તજ બધું આટામાં મેળવી છેલ્લે સોદા બરાબર ભેળી ઘટે તો સેજ પાણી નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો બાંધી સાટો નાખીને અડધી ઇંચ જાડો રોટલો વણી કોઈ પણ આકારના કટકા કાપી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. એ કેક મજાહનાં થાય છે.

કેક ઇસ્ટર ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું માખણ શેર ૦॥, પદરખાંનનું હૉપ્સનું તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦॥,

બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાનાં ઝીણાં કટકા દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ પાશેર ૧, જાવંત્રી ૧ જાયફળની પાઉડર જેવી છુંદેલી સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, મોલ્ડને લગાડવાનું બીજું માખણ બપ મુજબ.

દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે જાવંત્રી નાખી ગરમ ભેભટની ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે જાવંત્રાનો કસ ઓગળેને ઉતારી દુધને ગાળીને અડધાંમાં ખમીર ભેળવું અને બાકીનાં અડધાંમાં બધો સામાન ભેળીને પછી ખમીર સાથનું દુધ મેળવી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં આટો નાખીને તેમાં એ બધું સારીકાની ભેળી કલઇવાળા તપેલીમાં બધું ભરી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને ખમીર ચઢવા મુકવું. પછી ખમીર ચઢેને કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠીયા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને આઇસીંગ ખાંડની આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંથરવી.

કેક ઍપલ.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું માખણ નવટાંક, ઘણુંજ બારીક કાપેલો માલુંગાંનો અથવા ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તોળા ૩, લીંબુ ૧ નો રસ, ખમણેલું જાયફળ ૧.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપીને બરાબર કાઢી નાખી તદન કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી માહે બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું પણ અવાર નવાર ઉંધ્રાડીને તળે ઉપર કરવુ અને સપરચન નરમ થાયને ઉતારી છુંટીને સારીકાની મેળવી સફેદ કોરાં કાગજને સોજું ખવાનું સૅલેડ ઑઇલ લગાડી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા નાના ટ્રૉપ્સ મેલીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અને કઠણ થાયને કાઢીને ઠંડાં થાયને તીનના દાબડામાં ભરવા.

કેક ઓટમીલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા જાદો સ્કૉચ ઓટમીલ દરેક રતલ ૦॥, બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, માખણ

રતલ ૦ા, સોજુ ં દુધ પાશેર ૧, તાજુ ં ઇંડું ૧, બેકીંગ પાવ્ડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ા, લગાડવા માટે બીજુ ં માખણ ખપ મુજબ.

એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો તથા બધો સામાન એકેક પછી બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર ભેળી મોલ્ડને અથવા કેક બનાવવાના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં જરા અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા અથવા કલઈ ભરેલી વાટી અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત ચુલા ઉપર ભુંજવાં મુકવું.

કેક ઑરલ્યન્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, સોજુ ં માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળે તથા ૭ ની સફેદી, ઘૅંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, લગાડવાનુ ં માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કડણ કરૂ ચઢાવીને માહે તે ભેળાયા પછી માખણ મેળવી આટો તથા બીજો સામાન સારીકાની ભેળા એકરસ કરવું અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક કવીન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ ં માખણ; તથા ખુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, કરંટ દરાખ રતલ ૦ા, ઑરેંજનાં વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજુ ં દુધ પાશેર ૦ા, ક્રીમ ઑવ તારતર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦ા, લગાડવાનુ ં માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં માખણ સાથે ખાંડ ભેળા ખુંદીને નરમ કરી તેમાં એકેક પછી બધાં ઇડાં મેળવવાં અને આટામાં સોદા તથા ક્રીમ ઑવ તારતર બરાબર ભેળી માહે નાખી બાકીનો બધો સામાન મેળવી સારીકાની બધું એકરસ કરવું અને કેક બનાવવાનાં ભાડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં જરા ઓછી મેળવણી ભરીને તુર્ત ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવાં.

કેક કવીન ૨ જાં.

સેાજું કડણ માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલને પેહલાં નંબરનેાં ઘઉંનેા આટેા દરેક રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦ાા, કડવી બદામની બીજ તેાળા ૩, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૮, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ; તથા ગેાલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૅાટર ખપ મુજબ.

કરંટને ધેાઈ કેારડી કરી ઉપર જરા આટેા ભભરાવીને તેમાં ભેળવી. ગેાલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૅાટરથી માખણને ધેાઇને કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘુંટવાના સેાટા વડે ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને માહે જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવીને તે નાખ્યા પછી બાકીનેા સામાન એકેક પછી ભેળા છેલ્લે બ્રૅંડી નાખીને લગભગ અડધેા કલાક સુધી સેાટાથી ઘુંટવું. પછી પત્રાંનાં કેાડીયને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા.

કેક કાનપેાર.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, બારીક દલેલી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ૨ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સેાજું દુધ પાશેર ૦ાા.

આટાને કલાઇ ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણ, દુધ, છુંદેલી ખાંડ, બે દાળ તથા બે ઇડાંની સફેદી ભેળી બરાબર ગુંદીને આટેા બાંધી જરા સારેા નાખી પતળું વણી ગ્લાસ વડે કાપવું અને બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદીમાં દલેલી ખાંડ મેળવી એ કાપેલાં કેકની ઉપર લગાડીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. અને ગમે તેા ઇડાં લગાડવાને બદલે અડધેા તેાળેા ખેાખરી કીધેલી કેરવેસીદને ઉપર ભભરાવવી.

કેક ક્રીમ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, તાજાં ૮ ઇડાંની

દાળ તથા ૧૦ ની સફેદી, બેંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. આટાને જરા સેકી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં છાલં તથા ઇંડાંની દાળ ભેળી બ્રંડી તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે પંદર મીનીટ ઘુંટયા પછી ક્રીમને જુદી સારીકાની ઘુંટીને માહે તે મેળવવી. છેલ્લે સફેદી ભેળાને કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તે એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

કેક ક્રીસમસ.

સોજું માખણ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧।।, સોજી બદામની બીજ તથા ઘઉંનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૧, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ०।।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, બ્રંડી નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૧૭, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ ભેળાને પછી દાળ ખુબ તરેહ મેળવી બ્રંડી રેડી જરા જરા કરી રવો નાખી સારીકાની ઘુંટીને બદામ, એળચી, જાયફળ, મુરબ્બાના કટકા તથા ઍસૅન્સ બરાબર ભેળી છેલ્લે કરૂ ચઢાવેલી સફેદી મેળવવી. પછી પાઈ દીશમાં અથવા મોટી સુપ પ્લેટમાં માખણ લગાડેલું સફેદ કોરૂ કાગજ સરખું મુકીને તેમા મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવુ અને તૈયાર થાયને કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને આએ ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર તે પાંથરવી. ગમે તો આસરે ૭ઢી ઇંચ વ્યાસના પત્રાના નાના ગોળ દાબડાઓમાં હેઠે તેમજ ફરતાં માખણ લગાડેલાં કોરાં કાગજ મુકી માહે જરા અધુરી મેળવણી ભરવી અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજી ઉપરથી કાપી સરખું કરીને તેની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી. એ કેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

કેક ક્રીસમસ ૨ જું.

સોજું માખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦॥॥, દલેલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૧૫, ખુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રૅડી તથા સફેદ વાઇન દરેક નાના ચમચા ૩, કાગજને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ખુંદવી. બેઉ દરાખને ધોઈ જુદી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફ્રૂ ચઢાવવો. પછી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં માખણ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ખુબ ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને ખાંડ ભેળી ફ્રૂ ચઢાવેલી સફેદી નાખી લગભગ અડધો કલાક ઘુંટ્યા પછી દાળ મેળવીને જરા જરા કરી આટો નાખતાં જવું અને બીજો અડધો કલાક ઘુંટવું. તે પછી બાકીનો બધો સામાન નાખીને જરા વાર ઘુંટ્યા પછી છેલ્લે બ્રૅડી તથા વાઇન ભેળો આ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરૂં કાગજ મુકી મેળવણીથી દાબડો પોણો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ત્રણથી ચાર કલાક ભુંજીને કાઢી ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને પછી આઇસીંગ બદામની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર પાંથરવી અને તે સુકાય પછી આઇસીંગ ખાંડની બનાવીને ઉપર તે પાંથરી, સુકાવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવું.

કેક ક્રીસમસ ૩ જું.

સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧॥, ખુંદેલી ખાંડ રતલ ૧ ને તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥॥, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૦॥, ક્રીસમીસ દરાખ; કરંટ દરાખ તથા ઘઉંનો

ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦I, ઓખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા Brown & Polson's Paisley Flaur દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૧૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં બરમેાટવી. ઇંડાને ભાંજી દાળને તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને સફેદીને કઠણુ ફફ ચઢાવવો. પછી દાળમાં માખણુ તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે પંદરેક મીનીટ ઘુટયા પછી રવો નાખીને મેળવી જરા જરા કરી અડધો આટો ભેળી બીજી દસેક મીનીટ ઘુંટયા બાદ અડધી સફેદી મેળવી બાકી રહેલો અડધો આટો ઘુંટયા વગર એમજ બધો મેળવી દઇને મુરબ્બો, બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, બ્રૅંડી. કૅરવેસીદ તથા વૅનીલા ભેળીને પછી પેસ્લી ફ્લૅાઅર બરાબર મેળવી છેલ્લે બાકી રહેલી અડધી સફેદી નાખીને બધું ભેળવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કેકના પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં માખણુ લગાડેલું સફેદ કાગજ તળીયાંમાં તથા ફરતું બોરડુ પર મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ. અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી કે લગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ક્રીસમસ હનીકોમ્બ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, ચોખાનો આટો રતલ ૧, માખણુ રતલ ૦II, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, ભેળ વગરની સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦II, ઘણો સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦II, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

છરેલા અથવા રંગુનનો હલવો ચોખાને ધોઇને કલઇવાળાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ઠંડા પાણીમાં ઉપર કપડું બાંધીને ભીનવી રાખવા. પણ રોજ પાણી બદલવું પછી ચોથે દીને ધોયાંમાં કાઢી પાણી નીકળી ગયા પછી કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડા કરી દળાવી ચાળીને તે આટો ઉપલા હીસાબે એક રતલ લેવેા. નાળીયેરને

ખમણી તેમાં તાડી રેડી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને અંદર ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઉપર પોપડી આવે તે કાઢી નાખી આટાને કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં એ દુધ તથા નીમક મેળવી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી ઇંડા ભેળી આટો ચીકટ થાય ત્યાં સુધી ગુંદીને ઢાંકી રાખવું. પછી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી આટો ખીજે પછી તેમાં અડધો શીરો રેડી માખણને તાવીને તે નાખી ગોકાબ તથા એળચી નાખી સારીકાની મેળવવું અને એ મેળવણી એક ઇંચ જેટલી અધુરી ભરાય તેટલાં મોટાં પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને લગભગ અડધું ભુંજાયને કાઢીને પેલો બાકી રહેલો અડધો શીરો ઉપરથી સરખો રેડીને પછી પાછું બરાબર ભુંજવું.

કેક કૉફી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી લાલ ખાંડ રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ તથા ઠળીયા કાઢેલી કાળી મોટી દરાખ દરેક રતલ ૦॥, સોજો ગોળ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, સોજી દળેલી કૉફી તોળા ૪, છુંદેલું જાયફળ ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલાં લવંગ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડા ૮, સોડાબાઇકાર્બ વ.લ ૫ (બે આના ભાર,) વાસણને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળમાંનો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. કૉફીમાં કકરા પડતું પાણી અડધો શેર રેડીને દસેક માનીટ ઢાંકી રાખીને ગાળવું. કરંટ તથા કાળી દરાખને ધોઈ જુદી કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા માખણ નાખી તેમા ગોળ, પછી ખાંડ અને તે પછી કૉફીને બરબર મેળવી ઇંડાને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તે ભેળાયા પછી જરા જરા કરી આટો મેળવીને પછી બાકીના બચો સામાન ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવવો. પછી કલઈ ભરેલા વાટકા અથવા લંગડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ તુર્તજ ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું.

કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર; માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈકર્બ ચમટી ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં વાસણમાં માખણ નાખી ઘુંટવું અને પાણી નીકળે તે કાઢી નાખી માંહે ઇડાં તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી થોડો થોડો કરી બધો કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટ્યા પછી ઍસૅન્સ તથા પાઉડર અથવા સોદા મેળવવો અને પત્રાના ગોળ દાબડાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જગા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠા યા તદુરમાં અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને ચુલા ઉપર તુર્ત ભુંજવું. સોદા અથવા બેકીંગ પાઉડર નાખ્યા વગર અમથુ જ સ્પંજ કેકની કાની પણ એ કેક થાય છે.

કેક કૉરપોરેશન.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૧, મેદા ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, કોઈ પણ જાતના શીરા વગરના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૦।, પાઉડર જેવી છુંદેલી તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩ થી ૪, ઘી ખપ મુજબ.

મોટા કોડીનાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં બધો સામાન મેળવીને પછી માખણને તાવીને તે રેડી બ્રૅંડી નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું અને ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર છૂટે છૂટે એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અડધો કલાક ભુંજવું.

કેક ખાંડનાં.

મીલના પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, દુધની કઠણ ક્રીમ ઉભરેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, સોજો ગોળાબ તથા લગાડવા માટે માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

માખણને ગોલાબથી ધોઈ કલઈ ભરેલી કથરોટ યા બુનચામાં આટો નાખી તેમાં મેળવી માહે ખાંડ ભેળવી અને ઇડાંની દાળને ક્રીમ સાથે બરાબર મેળવીને આટાની મેળવણીમાં નાખી આટો બાંધવો અને પોણી ઇંચ જેટલો જાદો રોટલો વણી નાનાં ગ્લાસ વડે ઝીણાં કેક કાપવાં અથવા નાના ગોળા કરી હથેલી પર એટલાંજ જાદાં કેક થાપી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ અથવા ઘી લગાડી તેમાં સેજ છુટાં છુટાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવાં. એ મજાહનાં વેલાતી બીસ્કીટ જેવાં થાય છે.

કેક ગુડફ્રાઇડે.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, સુકા માલુંગાંનાં અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૪, તાજાં ઇડાં ૪, સોજુ દુધ નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ અથવા જાવંત્રી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ ઍમોન્યા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઈ નુછીને કોરડા કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઍમોન્યાને દુધમાં બરાબર મેળવવો. ઇડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખવાં. પછી ખાંડમાં અડવો પાશેર પાણી નાખી પીગળાવીને કપડાંથી ગાળી તેનો ચાસવાળો શીરો કરી દોહવેલાં ઇડાંની ઉપર ગરમ ગરમ રેડતાં જવું અને ચમચાથી મેળવવું. તે પછી માહે કરંટ તથા બધો સામાન બરાબર એક રસ કરી કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી જરા અધુરં ભરી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

કેક ગોસ્તનું.

કુમળાં નર બકરાંનું નકી ગોસ્ત અથવા હરણનું નકી ગોસ્તના બારીક કાપેલા કટકા રતલ ૧, ઘી શેર ૧, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૦।, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૦॥, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૦॥ ની બારીક કાપેલી છાલ.

ગોસ્તને ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરી માહે બધો સામાન બરાબર ભેળીને સુકું પકાવવું. પછી પાંઉ બનોવવાના પત્રાંના દાબડા આવે છે તેવા એકથી બે ખપ જોગ લેવી અને તેને જરા ઘી લગાડી પાંઉનાં ક્રીમમાંથી અડધ ને દાબડાની હેઠે મુકીને તેની ભેળેલી ગોસ્તની મેળવણી મેલી બાકી રહેલાં અડધાં ક્રીમને ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું નહી, તેમાં સુકું થઈ જશે.

કેક ચૅન્ટીલી.

મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજા નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૮, રાજબૅરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલીને સ્લાઇસ કાપવી. ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી સફેદી ભેળી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી છેલ્લે વૅનીલા ભેળવુ. પછી નાનાં નાનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી ઠંડાં થાયને કાઢવાં અને ક્રીમના જેટલીજ જામ લઈ બેઉને ભેળી કેકને મથાળે છાલકો પોહોળો છેડ છરી વડે કોતરીને તેમાં એ ભરી ઉપરથી પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. એ કેક મોટું એકજ બનાવવું હોય તો પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપલીજ રીતે ભુંજીને પછી કેકની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી બધેથી સરખી એમજ રાખવી અને વચમાંનો ભાગ ક્રીમ તથા જામ સમાય તેટલોજ સફાઇથી સરખો કોતરીને તેમાં જામ સાથ ક્રીમ ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક ચૅરી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, બારીક છુંદેલી ખાંડ; માખણ તથા ચૅરીનો મુરંબ્બો દરેક શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૬, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી માખણને જરા પીગળાવી તે રેડી પાઉડર મેળવવો અને ચૅરીના બબ્બે કટકા કાપી છેલ્લે તે નાખી કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ ૬ બડાને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરો ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા વાઠી અથવા લગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ચૉકોલેટ.

ચૉકોલેટનો ભુકો; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા પા।, તાજાં ઇડાં ૩, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી બધો સામાન સારીકાનો એક રસ કરીને એમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવુ

કેક ચોખાના આટાનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, ધોયલા ચોખાનો અથવા માલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।।, બોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને છુટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી બેઉને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે લગભગ અડધો કલાક ઘુંટયા પછી બાકીનો સામાન ભેળી કેકનાં કોડીયાંને પુરતુ માખણ લગાડીને તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા બરાબર ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

કેક છાસનું.

માલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦।, મેદા ખાંડ; તથા સોજું માખણ અથવા સાફ કીધેલી ચરબી દરેક રતલ ૦।, સાફ કરીને ઠરાયા કાઢેલી મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૫, સોજી તાજી ધાડી છાસ પાશેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, તાર તર્રીક ઍસીડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બેઉ દરાખને ધોઈ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એકેક પછી બધો સામાન સારીકાની ભેળી એક રસ કરી છેલ્લે ઍસીદ અથવા સોદા મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ અધુરૂં રેહે તેટલાં પત્રાંના કેકના ગોળ દાબડામા પુરતુ માખણ લગાડીને તેમાં ભરી તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક જનાના.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૨૫, મોટી કાળી દરાખ તથા કઠણ માખણ દરેખ રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૫, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, સોજું દુધ પાશેર ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખના ડગીયા કાઢી સોજી ધોઈ લુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમોટવી. માખણને તાવવું અને ઇડાં ભાંજી તેને ખુબ તરેહ દોહવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખીને તેમાં ઇડાં ભેળી માખણ નામી ખાંડ તથ દુધ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ને પછી દરાખ અને છેલ્લે સોદા ભેળી એ મેળવણી એક ઇંચ અધુરી ભરાય તેટલાં મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીયા તંદુરમાં તુર્તજ ભુંજવા મુકવુ અથવા કલઈ ભરેલી વાટી કે લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવુ. ગમે તો દરાખ શેર ૦ાા લેવી.

કેક તજનું.

મીલના પેહલા નંબરના ઘઉનો આટો; સોજું માખણ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, ઘણીજ બારીક છુંદેલી તજ ઉપસેની ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક તોપ્સી.

શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, બ્રૅંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, રાજબૅરી અથવા ચૅરી જામ તથા નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચોરસ ધારનાં સ્પંજ કેક ખપ મુજબ.

એક મોટી બીલોરની રકાબીમાં જરા મોટાં ચાર સ્પંજ કેકને અકેકની સાથે અડડાવીને સરખાં ગોઠવી તેની ઉપર એમાંની જે તે એક જામનું જરા જાડું જેવું પડ પાથરીને પછી તેની ઉપર હેઠેનાં કરતાં જરા નાનાં ચાર સ્પંજ કેક એજ રીતે મુકીને તેની ઉપર જામ લગાડી ત્રીજાં પડમાં તેનેથી પણ નાનાં ચાર કેક એજ પ્રમાણે મુકી જામ ચોપડી છેલ્લે એકજ કેક આવે અને ચોરસ પડા રોકું થાય ત્યાં સુધી એમજ ગોઠવીને છેક છેલ્લે નાનું એક કેક મુકવું. પછી બેઉ દારૂ ભેળાને પચતો પચતો મથાળાં તરફથી જરા જરા રેડી બધાં કેકમાં બરાબર પચાવવો. પણ કેક ફસફસી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. દારૂ પસંદ નહી હોય તો જરા ઓછો લેવો આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલી છે તેમાંથી કસ્ટર ૨ જુ, કસ્ટર ક્રીમનું, કસ્ટર બદામનું, કસ્ટર સફેદ, ક્રીમ પસ્તાંની, ક્રીમ બ્રૅંડીની, ક્રીમ વૅનેલેટ પેહલી અથવા દુધપાક ૨ જો જે ગમે તે એક એમાંનું બનાવીને કેકની ઉપર ફરતું રેડવું. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક તૅનલૅાક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, કીસમીસ દરાખ રતલ ૧, કરંટ દરાખ; બારીક ખુંદેલી ખાંડ; સોજું માખણ તથા ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।, ખુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨ થી ૧૬, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બેઉ દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. બદામને છોલી ધોઇ લુછીને બમે ફાડચાં છુટાં કરવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ ભેળી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં જુદું જુદું અકેક ઇડું ભાંજીને મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધો

આટો નાખી સાર્રીકાની એકરસ કરવું. પછી કેક બનાવવાના મોટા દાબડાની હેઠે તેમજ ફરતી બો઼ડુ પર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મેલીને તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા વાટી કે લગડીમાં માખણ લગાડેલુ કાગજ મેલી તેમાં મેળવણી ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ટેનીસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું માખણ; મોટી કાળી દરાખ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦।, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, બદામની બીજ તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખના ડરીયા કાઢી ધોઇને કોરડી કરવી, બદામને છોલીને છુંદવી. પછી બધા સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એકેક પછી મેળવો અને પત્રાંના ગોળ દાબડામાં પુરતું માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગજ મલીને આએ મેળવણીથી દાબડાને પોણો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને કેકનો ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સફાઇથી સરખો કાપવો. ત્યાર બાદ આઇસીંગ બદામની આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંથરીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં દસ મીનીટ સુકયા પછી ખાંડની આઇસીંગ બનાવીને બદામની આઇસીંગની ઉપર એ પાંથરીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

કેક ટૈજાર્ટ

બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટે; દલેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આઇસીંગનો સામાન—બારીક દલેલી સફેદ ખાંડ રતલ ૦॥, વેનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ઇડાંની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ઘુટીને નરમ કરવુ અને ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળી બધેા સામાન માહે એકેક પછી બરાબર મેળવેા અને કેકનાં નાના કોઠીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા બગાબર ભુંજીને માહેથી કાઢીને ગરમ કીધેલી છરી વડે ઉપરનેા ઉપસેલા ભાગ સફાઇથી કાપવેા. ત્યારબાદ આઇસીંગની ખાંડમાં ખપતા ખપતા સફેદી ભેળી રેાટલીના બાંધેલા આટા જેવું કણ્ણ કરી માહે વૅનીલા મેળવી કેકની ઉપર એ આઇસીંગ પાથરીને તે બધાય માટે થેાડી વાર ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવાં. એ કેક તંદુરમાં પણ ભુંજાય

કેક ડ્રૉપ્સ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજુ કણ્ણ માખણ, બારીક છુદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી તથા મેાટેા વાઇન દરેક નાનેા ચમચેા ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધેાઈ લુછીને કેારડી કરી આટામાં એ તથા માખણ મેળવવું અને બાકીના સામાનને ઇડાંમાં બરાબર મેળવીને પછી બધું સાથે બરાબર ભેળી એક રસ કરી ભુંજવાનાં પતાંને માખણ લગાડી તેમાં નાના બતાસા જેટલા ડ્રૉપ્સ છુટા છુટા મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા અથવા માખણ લગાડેલી પત્રાંની રકાબીઓમા મુકીને તંદુરમાં ભુંજવા. ગમે તેા ગેાલાબને બદલે પદર ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું. એ ડ્રૉપ્સ ઘણા મજાહના લાગે છે.

કેક નાગપેાર.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, મેદા આડ શેર ૦॥, સેાજુ માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ તથા એકની સફેદી, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, મેાટા દાણાની શાકરીયા ખાંડ તથા સાટા માટે આટેા ખપ મુજબ.

આટામાં માખણને બરાબર મેળવીને માહે બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી ગુંદીને આટેા બાંધી સાટા નાખીને અડધી ઇંચ જાડું વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં કટરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપીને પછી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને બીસ્કીટની ઉપર લગાડી તેની ઉપર જાડી ખાંડ ભભરાવીને ભુંજવાં. એ કેક સારાં થાય છે.

કેક નાળીયેરનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, પફ પેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી એક પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં નાળીયેર નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને આસ પીને ચીવટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળને દોહવીને માંહે તે મેળવવી. પછી આએ વીવીધ વાનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે બનાવીને કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં પાથરી કીનારી કાપીને સરખી કરી માંહે ખમણ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. ગમે તો ખમણ બનાવતી વખત મહે નવટાંક માખણ નાખવું અને દાળ મેળાયા પછી નવટાંક બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા, તથા જાયફળ તોળો ૦ નાખ્યાથી વધારે સારાં કેક થશે.

કેક નાળીયેરનાં ૨ જાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કણું માખણ તથા નાળીયેર સફેદ બારીક ખમણેલું દરેક રતલ ૦ા, તાજા ઇંડાં ૮, સોજું દુધ પાશેર ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોડાબાઇકાર્બ ચમચી ૨, નીમક સપટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

નાળીયેરને જરા ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. માખણને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોટા વડે ઘુંટી ઘણું નરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી, ઇંડાંની એકેક દાળ મેળવી. પછી સફેદીને કણું કફ ચઢાવીને તે મેળવી, પેહલે આટો અને પીસેલું નાળીયેર બેઉ જરા જરા કરી બધું ભેગી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોડા બરાબ મેળવવો. પછી પત્રાંના ગોળ દાબડાનાં માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કોરૂં કાગજ અગાઉથી હેઠે તેનજ કરવું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એક ઇંચ જેટલાં મેળવણી અધુરી ભરીને તુર્તજ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

ચુલા ઉપર ભુંજવું. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. એ કેક સારૂં થાય છે.

કેક નેપોલ્યન.

બારીક ઘુંટીને ચાળેલી લોફ શુગર રતલ ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, નવી બદામની બીજ તોળા ૧૫, સોજું માખણ રતલ ા, માલુંગાંના અથવા વેલાતી ઑરૅંજના સુકા મુરંબાના ધાણા ઝીણા કટકા તોળા ૩. કડવી બદામ તોળા ૨ા, તાજાં ઇડાં ૬, બીજો આટો; સોજો ગોલાબ તથા ઘુંટેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરી તેમાં બધો સામાન મેળવીને મસળવો, જેમ કરતાં ઘણો પોચો થયલો હોય તો બીજો થોડો આટો ભેળી વણાય તેવો કરી રકાબીમાં મુકી ઉપર કપડું ઢાંકીને અડધો કલાક ઠંડકમાં રાખવો. તે પછી સારો નાખીને ા ઇંચ જાડો રોટલો વણી નાનાં કપની રકાબી જેટલાં બધાં કેક કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર આટો છાંટી તેની ઉપર પાશે પાશે કેક મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનાં લાલ ભુંજીને કીનારીની ઉપર કાંઈ નકશી કાપવી અને તદન ઠંડાં થાયને જુદા જુદા રંગની જામ બધાં કેકનાં અકેક પડની ઉપર ચોપડીને હલકે હાથે દાબીને અકેક સાથે વળગાવીને એક ઉચું કેક બનાવી ઉપર પેલી બીજી ઘુંટેલી ખાંડ છાંટવી અથવા આઇસીંગ ખાંડની છે તે બનાવીને ઉપર તે પતળી પાંથરીને પ્લમ કેક રીચ છાપેલું છે તેવાં લખ્યા મુજબ દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઈજડ ફ્રુટ મુકીને સીંગારવું.

કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું.

સારી જાતના સોજા પટેટા અથવા સોજા જાદા શકરકંદને નરમ બાફી છોલીને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ બરાબર મૅશ્ડ કીધેલા રતલ ાા, ખાંડ શેર ા, સોજું માખણ રતલ ા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫ થી ૨૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ મેળવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા મૅશ્ડ પટેટા અથવા

શક્કરકંદ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હું ટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાં તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવવો અને પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં સેજ અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. શક્કરકંદનાં કેકની મેળવણી પણ એજ રીતે તૈયાર કરવી પણ તેમાં લીંબુનાં તથા બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ પંદર ટીપાં નાખવાં. એ કેક સારૂં થાય છે.

કેક પટેટાનુ.

સારી જાતના નરમ બારી છોલીને બગબર ધુંટેલા પટેટા શેર ૦॥, ખાંડ નવટાંક, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૨॥, તાજું ઇડું ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ

ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવી બધો સામાન ભેળા તેમાં બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા ભેળી તેના ગોળા કરીને તેની અડધી ઇંચ જાદી પુરી વણી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને પછી એક તરફથી જરા ચીરીને તેની અંદર જરા માખણ મુકવું.

કેક ફ્રુટનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; મોટી કાળી દરાખ; કરંટ દરાખ; લાલ ખાંડ તથા માલુંગાને છોલીને ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦॥, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૨॥, શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ લુછીને પીસ્વી અથવા છુંદવી. ગોળને ભાંજીને કચરો કાઢી સાફ કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહળવાં.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી બેઉ દરાખને ધોઈ ગુછી તદન કોરડી કરવી અને એમાંની અડધીની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી અને બાકીની અડધીને બ્રૅડી શૅરી તથા જાયફળ સાથે મેળવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ સાથે ખાંડને કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં ઇંડાં તથા ગોળ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો મેળીને પછી બાકી રહેલો બધો સામાન એમાં નાખી એકરસ કરવો અને કેક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પોણું ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ત્રણ સાડા ત્રણ કલાક અથવા તો બરાબર ભુંજાય ત્યાં સુધી રાખવુ, અંદરથી કાચું રાખવું નહી.

કેક ફૅન્સી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, ઝીણી ખાંડ; સોજું માખણ તથા બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર દરેક તોળા ૫ છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી બદામ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલો ઑરેંજનો સુકો વેલાતી મુરબ્બો દરેક બરાબર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, છુંદેલું જાયફળ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, તાજાં ઇંડાં ૩, દુધ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી મેળવણી નરમ થાય તેટલું થોડું દુધ માહે ભેળીને પછી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા બરાબર મેળવો અને કેક બનાવવાનાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅનને બરાબર માખણ લગાડી તે અડધી ઇંચ જેટલાં મેળવણીથી અધુરા ભરીને તુરંત ગરમ ભઠ્ઠી યા તદુરમાં મુકવાં અને મજાહનાં બદામી રંગના ભુંજાયને કાઢવાં.

કેક બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ પેસ્ત્રી માટે આટાને સુકવીને તેમાંથી ભીનાસ દુર કરી તદન કોરડો સુકો કરવાની મુખ્ય અગત્ય છે. કારણ તેમ કાધાથી કેક વધારે હલકાં થાય છે. માટે જયાં પુરતું તડકું હોય ત્યા આટાને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરવો, તેથી થોડા કલાકમાં ભીનાસ નીકળી જઇને આટો કોરડો થશે. પણ તડકું નહી હોય તો ભઠ્ઠી હોય તો તેમાં અને તે

નહી હોય તો પછી એક તપેલાંને ધીમી આંચે ગરમ કરીને તેમાં આટો નાખી તે ભુંજાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તદન સુકો પણ સફેદ રાખવો. કેક બનાવવા પેહલાં હેઠે લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઈ તેને તૈયાર કરવો. મોટાં નાનાં કેક, પુડીંગ, ક્રસ્ટ, બીસ્કીટ, પફપેસ્ટ, ફ્રીટર્સ એ સઘળાં માટે મીલનાં સુપરફાઇન ઘઉંના આટાને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકો કરી ચાળીને પછીજ હમેશ વાપરવો. પણ એ આટો મીલનો નહીજ મલે તો પછી સારી જાતના ઘઉંને ધોઈ તદન કોરડા કરીને પછી આએ ચોપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, રવો તથા મેદા છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે એ ધોઇને કોરડા કીધેલા ઘઉને દલાવવા અને એનો મેદા તથા રવાજ કાઢવો. એનો આટો નીકળશે નહી. પછી એ મેદાને મીલના આટાને બદલે વાપરવો અથવા હીંદુ મીઠાઇવાળા વીયલા ઘઉં દલાવીને ગામઠી મીઠાઇમાં વાપરવા માટે ઘણોજ સોજી પાઉદર જેવો આટો લેય છે અને તે આટાને તેઓ પરશુદી કેહ છે તે મલતો હોય તો તે લેવો. કારણ હલકો ભેળ સેળવાળો આટો મીઠાઇમાં નાખ્યાથી તે બીગડી જાય છે. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરી સુકાવા માટે ચુલા આગળ મુકવી. તે પછી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાંવીને તેમાં ખરમોટવી, તેથી તે મેળવણીમાં બરાબર મેળાશે. કૅરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરવી. આએ ચોપડીમાં ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એવાં મથાળાથી છાપેલું છે તેજ રીતે હમેશ ઇડાને કફ ચઢાવવો અને બીજો મેળવણીનો સામાન તૈયાર થવાને હજી વખત હોય તો એક વાસણમાં સેજ ગરમ પાણી ભરી તેમાં કફ ચઢાવેલી સફેદીનાં વાસણને મુકવું પણ સફેદીમાં પાણી ભરાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી માખણને સોજાં માટીનાં વાસણમાજ કેક ઘુંટવાના લાકડાંના ચાટા વડે ઘુંટી નરમ કરવું અને માહે સેજબી પાણી છુટું હોય તો તેને કાંઢી નાખીને પછી માખણવાળાં વાસણને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. ખાંડને હમેશ ઘણી બારીક દલાવી ચાળીને પછી લેવી. લીંબુની છાલ નાખવી હોય તો તેને ઘણી બારીક કાપી તેમાં જરા ખાંડ નાખીને મારબલની ખલમાં ઘુંટી જરા વાઇન અથવા દુધની ક્રીમ સાથે મેળવીને પછી નાખ્યાથી તે બીજા બધા સામાન સાથે બરાબર મેળાશે. બધો સામાન એકદમ સામટો ભેળી દવો જોઇયે

નહી. પણ એ કેક પછી જેમ નાખવા છાપેલું હોય તેમ એક તદન કલાઈ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખતાં જવું અને લાકડાંના ડાંડાનો છેડે ગોળ દડા સાથનો લેથ પર ઉતારેલો સોટો આવે છે તે વડે ઘણો વખત ઘુંટયા કરવું. કાગણુ જેમ ઘુંટાય છે તેમ કેક ખીલીને હલકા સરસ થાય છે. પણ વળી Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે એક રતલ આટાએ એક તોળાને હીસાબે લઈને જે મેળવણી હોય તેને સેજ ઘુંટી એકરસ કીધા પછી છેલ્લે એને માહે બરાબર મેળવે છે તો તેથી કેક ખીલીને ઘણું ઉપસે છે અને ઘણું ઘુંટવાની મેહેનત રેહતી નથી, તેમજ જે મીઠાઈમા ખમીર ચઢવા માટે તાડી અથવા ખમીર નાખવા લખેલું હોય તેને તુર્ત ભુંજવુ જોઈયે નહી પણ તેમાં લખ્યું હોય તેમ ચઢે પછીજ ભુંજવું. પણ બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખ્યો હોય તો તેને તો તુર્તજ ભુંજવા મુકવું. મીઠાઈમાં નાખવાનો સામાન ગમે તેવો સોજો હોય પણ લખ્યા કરતાં વધતો ઓછો લીધાથી તે બીગડવાનોજ સંભવ રેહ છે.

કેક બર્નેજ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, માખણ રતલ ૦ાા, સોજા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦ા, દુધ પાશેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, બીજી ઇંડાંની દાળ તથા આટો ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ એક પાશેર પાણી સાથે હાંકીને ઇંગારે મુકવું. પાણી સુકાયને દુધ મેળીને ઘુંટવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને પેલાં ચાર ઇડાં તથા બાકીનો સામાન મેળવી સારીકાની મસળીને સારો છાંટી અડધી ઈંચ જાડું વણી તંબલરની કીનારી વડે ગોળ કેક કાપવા અને ખપ જોગી ઇડાની દાળને દોહવી તેમાં બોળીને બોઢીને ધીમે ઇંગારે મુકી તેની ઉપર બેઉ પડ લાલ ભુંજવાં.

કેક બાકરખાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, સોજું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, ગાયકી ખમીર તોળા ૩. વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, ખસખસ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને જરા દુધમાં બારીક પીસવી. આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ બે પાશેર દુધને બરાબર મેળવી બદામના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખી આટામાં બાકીની બે ભાગ બદામ નાખી બીજા બધા સામાનને માહે સારીકાની ભેળા એક રસ કરી ખમીર ચઢવા મટે ચુલાથી બે બીલસને છેટે બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઘોડાની નાલનાં આકારનાં ચપટાં કેક બનાવી તેની ઉપર બાકીની બદામ ભભરાવી ખસખસ છાંટીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મેલીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

કેક બૅનબરી.

કરંટ દરાખ રતલ ૦ાા, સેાજું માખણ તથા રૅતેફ્યા કેક દરેક રતલ ૦ા, ઑરૅંજના તથા માલુંગાંના મુરબ્બાની ચીપ દરેક તોળા ૭, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મલી તોળો ૧, પફ પેસ્ટ પાઇનેા છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક રતલ આટાનેા માખણનેા બનાવેલેા પફ પેસ્ટ, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધેાઈ લુછીને કેારડી કરવી. રૅતેફ્યા કેકને બારીક આટા જેવાં છુંદવાં. પછી બધા સામાનને ભેળવેા અને પફ પેસ્ટ બનાવી તેના એક સરખા સમ ચેારસ બે કટકા વણી એક કટકાની ઉપર કેકની મેળવણી સફાઇથી સરખી પાંથરી ચારે બેારદુની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને તેની ઉપર પાણી ચેાપડી બીજા કટકાને તેની સાથે બરાબર વળગાવીને પછી બે ઇંચ પેહેાળાં અને ત્રણ ઇંચ લાંબાં કેક થાય તેમ ચાલની છરી વડે તેની ઉપર સફાઇથી બધા અળગા કાપ પાડી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને કાઢી ગરમ હેાય ત્યારેજ જ્યાં કાપ હેાય ત્યાંથી કાપીને કટકા છુટા પાડવા અને ચાળણીથી તેની ઉપર ખાંડ છાંટવી. ઉપલી કેકની મેળવણીને બદલે ગમે તેા પફ પેસ્ટની ઉપર કેાઈ પણ જાતની જામનું ૦ા ઇંચ જેટલું પડ પાંથરીને બનાવવું.

કેક રૅતેફ્યા.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સેાજી બદામની બીજ રતલ ૦ાા, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

બે ઇડાંની સફેદી સાથે બદામને બારીક છુંદીને તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની સફેદી ભેળી વેફર પેપર ઉપર છુટાં છુટાં ઝીણ

કેક મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં. આએ કેક મજાહનાં થાય છે અને ઉપલા સામાનનાં એ કેક એક રતલને પાંચ તોળા જેટલાં થાય છે.

કેક રેતેફ્યા ૨ જાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦ાા, કડવી બદામની બીજ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી, સોજો ગોલાબ તથા સાટા માટે ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઈ નુછીને જરા ગોલાબ સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં પોણો રતલ ખાંડ તથા આટો ભેળા સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તે નાખી બધું સારીકાની એક રસ કરીને પછી ઇંગારે મુકી ચમચથી અવાર નવાર ફેરવવું અને ગરમ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી બરાબર મસળીને પછી હથેલી પર જરા સાટો લઇ મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને પછી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી વેફર પેપર ઉપર જરા છુટા છુટા મુકી બાકી રહેલી ખાંડને કેકની ઉપર સફાઇથી લગાડી કઠણુ થવા માટે ધીમી ભઠ્ઠી યા તદુરમાં મુકવાં.

કેક વેડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૫, સોજું કઠણુ માખણુ રતલ ૪, કરંટ દરાખ રતલ ૨ાા, સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી બદામની બીજ રતલ ૧, માલુંગાંના તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણાં કટકા દરેક રતલ ૦ાા, જાયફળ; જાવત્રી તથા લવંગ દરેક તોળા ૨, બ્રેંડી તથા સફેદ વાઇન દરેક વાઇન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઇડાં ૩૦, ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા લગાડવાનુ માખણુ ખપ મુજબ.

બદામની આઇસીંગના સામાન સોજી પેહલાં નંબરની બારીક દલેલી ખાંડ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૧, ઇડાં ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ખાડની આઇસીંગનો સામાન—પ્રણીન૪ સોજી પેહલાં નંબરની બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સ્ટાર્ચ તોળા ૪, ઇડાં ૪ ની સફેદી

કકણુ કફ ચઢાવેલી, વૅનીલા તથા નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧.

જાયફળ, જાવંત્રી તથા લવંગને બારીક છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલીને જરા ઑરેંજફ્લાવર વૉટરમાં પીસવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ધીમે ધંગારે ઠીકરાં ઉપર સુકવીને કાઢી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. આટાને જરા સેકીને ચાળવો. માખણને ઘણાં મોટાં કોડીનાં ફલૅત દીશમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી હાથની હથેલી વડે મથીને ઘણું નરમ કરી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવવી અને ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કફણુ કફ ચઢાવી અંદર તે ભેળીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવ્યા બાદ બધો સામાન ભેળીને કેક ઘુંટવાના સોટા વડે લગભગ હઢીથી ત્રણ કલાક ઘુંટવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા મોટા કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ તળીયાંમાં તથા ફરતું મુકી તેની અંદર મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. તેટલાં બદામની આઇસીંગના સામાનમાંની બદામને છોલી ધોઈ લુછીને તદન કોરડી કરી જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઇડાંની સફેદીને કફણુ કફ ચઢાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી બદામ હલકે હાથે મેળવીને પછી ખાંડ ભેળવી અને કેક લગભગ ભુંજાવા આવેને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરીવડે સફાઇથી સરખો કાપી કાઢીને કેકની ઉપર આખ્ખે આઇસીંગ સફાઇથી સરખી પાંથરવી અને કેક બરાબર લાલ થવા માટે પાછું ભઠ્ઠીમાં મુકવું અને ખાંડની આઇસીંગનો સામાન હેઠે લખ્યા મુજબ જલદી તૈયાર કરવો.

ખાંડમાં સ્ટાર્ચ ભેળીને બારીક કપડાંથી ચાળવું. પછી ઇડાંની સફેદીને જસતની રકાબીમાં કફણુ કફ ચઢાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી સ્ટાર્ચ સાથની ખાંડ મેળવી છેલ્લે ઍસૅન્સ બરાબર ભેળી કેકને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને તુર્ત લાકડાંની છરી વડે બદામની આઇસીંગની ઉપર સફાઇથી આખ્ખે આઇસીંગ પાંથરીને એ બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવું. પણ આઇસીંગને સેજબી રંગ પકડવા દેવી નહી, તદન સફેદજ રાખવી.

કેક વૅનીશ્યન.

સેઈને સુકો કીધેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લોફ શુગર તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, સોજી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૧૦॥, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ, કલર્ડ શુગર; જુદા જુદા રંગની જામ; આઇસીંગ ખાંડની તથા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી. બેઉ બદામને છોલી ગોલાબ યા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટરમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. લોફ શુગરને છુંદીને બારીક ચાળણીથી ચાળવી. પછી આટામાં એ બધું તથા માખણ બરાબર મેળવી ઘટે તોજ સેજ પાણી લઇને કઠણ બાંધી ૦ ઇંચ જાડું વણી પત્રાંની ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું અને ફીકા લાલ રંગનું થાયને કાઢી ઠંડું પડેને તેના એક સરખા સમચોરસ છ કટકા કાપી પાંચની ઉપર એક પડે જુદા જુદા રંગની જામ ચોપડી અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને ચોડ કરી છથો કટકો અમથોજ મુકવો અને ખાંડની આઇસીંગ બનાવી તેની ઉપર પાંથરીને પછી તેની ઉપર કલર્ડ શુગર ભભરાવવી. ગમે તો એક સરખા કટકા કાપવાને બદલે એવી રીતે ચઢ ઉતર કાપવા કે તે અકેકની ઉપર મુકતાં નાના મોટા બધાની ફરતી બોરડુપર અકેક ઇંચ જેટલી કીનારી ખાલી રેહે. પછી તે અકેકની ઉપર ગોઠવીને તેની ફરતી કીનારીની ખાલી જગ્યા ઉપર જુદા જુદા રંગની જામ પાંથરવી.

કેક લૉબસ્ટર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સફેદ મેદા ખાંડ તથા તાજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૫. બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર દરેક નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇ લુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરચોટવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટા વડે ખુબ દોહવી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવી આટો જરા જરા કરી બધો બરાબર

મેળી બાકીનો સામાન નાખી લગભગ અડધાંથી પોણો કલાક ખુબ ઘુંટવું અને ત્રાંબાની મોટી થાળીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં અરધી ઇંચ જેટલી મેળવણી ભરી ગરમ ભઠીમાં અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજીને તેનાં ડાયમંડ આકારના કેક કાપવાં.

કેક સ્નો.

ઘુંટેલી ખાંડ તથા આરારૂટ દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી તદન કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી માહે ખાંડ મેળવી આરારૂટ નાખી લાકડાંના નાના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચા વડે લગભગ પોણો કલાક મેળવણું. પછી નીમક તથા ઍસૅન્સ ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરી ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પણ કેક લાલ થવા દેવું નહી. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. આરારૂટ નહી હશે તો પછી મીલનો પહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

કેક સરસ.

નરમ બારી છાલીને બરાબર મૅશ કીધેલા સોજા પટેટા તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૧૩, માખણ શેર ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેટા સાથે આટાને એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં માખણ, તાડી તથા નીમક ભેળી બરાબર એક રસ કરવું અને મેળવણી કઠણ હોય તો પછી પાડી થાય તેટલું સોજું ગરમ પાણી માહે બરાબર મેળવી પાડી કરીને પછી ખમીર ચઢવા બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને કેકનાં કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરીને

જુતં મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા સુખી શીકાં લાલ થાયને કાઢીને અમથાં અથવા કોઈ પકવાંન સાથે ખાવાં.

કેક સાગુ ચોખાનું.

સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૧, સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજ્જા ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં બાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારવું. બદામને છોલી ધોઈ નુછીને છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ તરેહ હોહલવી. પછી બધા સામાનને સાગુ ચોખા સાથનાં દુધમાં બાળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને સારીકાની હોહવીને તે મેળવવી અને કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બગાબર ભુંજીને ચૉકોલેટના અથવા વૅનીલાના સૅાસ સાથે ખાવું.

કેક હીંદુસ્તાંની.

મકાઇનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજ્જું કઠણ માખણ રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં માખણ સાથે ખાંડ બાળી ઘુંટીને નરમ કરવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ હોહવી માહે એ બાળી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી જાયફળ નાખવું. પછી કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક હીંદુસ્તાંની ૨ જું.

મકાઇનો બારીક આટો રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજ્જું માખણ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, સુંઠ તથા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો ભુકો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ધડાંને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભાંજીને ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં માખણ મેળવી આટો, સુંઠ તથા તજ અકેક પછી સારીકાની એક રસ કરી એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરાય તેટલાં મોલ્ડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેપર સૉસ સાથે બાફેલું ગોસ્ત.

નર બકરાનાં ઘણાં કુમળાં નકી ગોસ્તનો એકજ કટકો રતલ ૧, કઠણ માખણ તોળા ૨ાા, કેપરના દાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાંદાનો રસ ટીપાં ૧૦.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત સોજ્યું ધોઈ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નીમક તથા દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ સવા પાશેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારી ગોસ્તને માહેથી જુદું કાઢી લઈ એક સુપપ્લેટમાં આટો નાખી તેમાં જરા સુપને સારીકાની મેળવીને પછી બધા સુપમાં ભેળ તેમાં કાંદાનો રસ તથા માખણ નાખી ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરવું અને એવી ઘણી ઘટ થઈ ચીકાસ છુટો પડેને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી ગોસ્તને ગરમ કરી દીશમાં કાઢી તેની ઉપર એ કેપર વાળો સૉસ ફરતો રેડી ગરમ ગરમ ખાવું. ઠંડું થયાથી માખણ બંધાઈ જાય છે. એ કેપર મેલા જેવા લીલા રંગનાં અને ગ્રીનપીસના દાણાના જેવા સીસીમાં સરકા સાથે ભરેલા વેલાતી તૈયાર આવે છે.

કૅબેજ અથવા કૉલીફલાવર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કૅબેજ રતલ ૦ાા, કાંદા રતલ ૦ા, ઘી નવટાંક, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર,) જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, સોજ્યું મોટું નાળયેર ૦ાા.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને નરમ બારી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાં ઓસાવવી. નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેમાં આડમો

પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગના તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ધીમા તાપે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી પર આવેતે ઉતારવું. કૅબેજને બદલે કૉલીફલાવરનાં ફુલને છુટાં પાડી એમજ બાફીને એજ રીતે પકાવવી. એ વાંની સારી થાય છે.

કેરવઈ.

સોળ મોટાં પાકાં વસાઈનાં કેળાં ૬, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૦॥॥, જાયફળ તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ નીચવીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી ઉભા બે કટકા કાપીને પછી તે અકેક કટકાના આડા ચાર પાંચ ઝીણા કટકા કાપી ધોઈ લુછીને તદન કોરડી કરવી પછી મોટી કઢાઇમાં ઘીને મધ્યમ બળતે મેલી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાડી વુર્તેજ ઝારાંની ચમચે કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકવું અને દરાખને તળી કાઢી એ બેઉ ઠંડું થાયને માહે ખાંડ ભેળી એળચી જાયફળને છુંદીને તે મેળવવું. ત્યારબાદ આખાં કેળાંને પાણીમા ચુલે નરમ બાફીને ઉતારવાં અને ગરમ કેળાં બરાબર મસળાય છે માટે તપેલીમાંજ રાખી માહેથી અકેક કેળું કાઢી છોલીને છરીવડે ઉભું ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી મોટા ચમચા અથવા નાની કરછી વડે બરાબર મસળી નરમ માવા જેવાં કરી માહે સેજબી ગાંગડા રાખવા નહી. તે પછી તળેલા મેવાના અંદાજથી વીસ ભાગ કરવા અને મસળેલા કેળાં ઠંડાં થાયને તેના પણ એટલાજ ભાગ કરી હાથને કેળાં વળગે નહી માટે હથેલીને સેજ ઘી લગાડતાં જઈ કેળાંના અકેક ભાગના ગોળા કરીને પછી તેનું કોડીયું બની શકે તો તેમ પતળું ઉંડું સફાઇદાર કોડીયું બનાવવું, પણ તેમ નહી બને તો હથેલીની ઉપર બધેથી સરખું ૦। ઇંચ જાડું થાપી તેની વચમાં મેવાનો એક ભાગ મુકી માહેથી તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ ઉપરથી મોઢું બરાબર બીડી લેવુ અને તળતાં કેરવઈ કઢાઇને વળગે નહી માટે ઘણાજ સેજ ચોખાના આટામાં ખરમોઠી કઢાઇમાં મુકવું

ઘી ભરી મધ્યમ બળને બરાબર કકડાવીને પછી બળતું ધીમું કરી કઢાઇમાં સમાય તેટલી સાતથી નવ કેરવઇ મુકવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને કઢાઇને ઉતારી નાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કેરવઇને ઉપાડીને ફેરવી એમજ બીજુ પડ કકરૂં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવી. મેદા ખાંડ નહી હેાય તેા ધુંદેલી ખાંડ લેવી. ઉપર મુજબનેા મેવેા કેરવઇમાં ભરવાને બદલે ગમે તેા આગ્રી ચેાપડીમાં ખમણ નાળીએરનું છાપેલું છે તેનુ બનાવીને કેળાંમાં ભરવું.

કેરવઇ ૨ જી.

ઉપર પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ ખાંડ મેળેલેા મેવેા ભરીને બનાવેલી તળેલી કેરવાઇમાંથી પછી ખાંડ પસરીને બાહેર નીકળે છે. માટે મજાહની સુકી કેરવઈ કરવી હેાય તેા તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ દરાખને તળીને એ બેઉ મેળવુ પણ માહે ખાંડ તથા એળચી જાયફળ મેળવું નહી. ત્યાર બાદ આગ્રે ચેાપડીમાં તળેલાં કેળાં ૨ જાંમાં ઘી તથા ખાંડ નાખીને કેળાં રાંધવા છાપેલું છે તે રીતે એક રતલ કેળાંને રાધીને કાઢી લઈ તેમાં એળચી જાયફળ મેળવી ઠંડાં થાયને તેના પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ કેાડીયાં બનાવી તેમાં તળેલેા મેવેા ભરી માહે બીડી દાબીને કેરવઇને કઠણ કીધા પછી ઘણેાજ સેજ ચેાખાનેા આટેા આંગળીવડે કેરવઇની ઉપર લગાડીને પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ કઢાઇમાં કકરી લાલ તળવી.

કેરીની પેાળી. (પરભુ લેાકની.)

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી કેાઇ પણ સારી જાતની સાખા વગરની દલદાર બરાબર પાકેલી કેરીને સેાજી ધેાઈ તેને પેાળીને ડીચકાં આગળથી જરા છાલ કાઢીને અંદરનેા રસ સાથનેા ગર બધેા બરાબર નીચવીને કાઢવેા અને તે બે રતલ લઇ તેમાં સેાજી ખાંડ અડધેા રતલ નાખી કેરીને ભચડી બરાબર ભાંજીને માહે સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી સેાજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બરાબર ઘટ થાયને તેમાં નવટાંક સેાજુ ઘી નાખી બળતું ધીમું કરીને ઘુંટયા કરી કઠણ થઈ ઘી છુટુ પડે તે આગમચ ઉતારી લેવું. કારણ ઘી છુટું પડે તેા તેમાં કેરી તળાઇને ચાસ આવી જાય છે અને એ રાંધેલી કેરી જેને પુરણ કેહ છે તે ચીવટ થઇ

જાય છે અને એવુ પુરણ ભરયાથી પછી પોળી વણાતી નથી. પણ કદાચ પુરણ એ રીતે ચીવટ થઇ જાય તો તેને કાઢી નાખવું નહી, પણ તેમાં થોડું કકડતું પાણી નામી પાછું ચુલે ધીમે બળતે સુકી ચમચથી ભચડયા કરવું અને પાછું ઢીળું થાયને ઉતારી અંદર કટકા હોય તેને ભાજી બધું બરાબર એકરસ કરી પાછું ધીમે બળતે મેલી ઉપર લખ્યા મુજબનું પુરણ તૈયાર કરીને ઉતારી એક તોળો એળચીના દાણાને બારીક છુદીને તે અંદર ભેળવી. પણ એ રીતે પુરણ બનાવવાની અગાઉ ઘઉંના સફેદ ઝીણો રવો એક રતલ લઇ તેમાં સોજીું નવટાંક ઘી મેળવી ફુંફું પાણી નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને સેજ પોચો બાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને પુરણ તૈયાર થાય ત્યાં સુધી રાખવો. ત્યાર બાદ એ । તથા પુરણના ખાટાં લીંબુ જેટલા બધા એક સરખા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને રવાના ગોળાનું બધેથી એક સરખું પતળું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેમાં પુરણનો એક ગોળો મેલી ઉપરથી મોઢું સપટાવીને બરાબર બંધ કરી લઇ ઘણો સેજ ચોખાનો આટો પાટીયાં પર નાખી બીડેલું પડ હેઠે આટાની ઉપર સુકી પોળીને થોડી વણીને પછી ફેરવી નાખીને ચોખાની ઘણી પતળા રોટલીના જેવી સફાઇદાર ગોળ પોળી વણવી અને ચુલે ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર સાફ લોઢી મેલી તેની ઉપર અડધી ચમચી જેટલું સોજીું ઘી ચોપડી તે ગરમ થાયને તેમાં પોળી મેલી ઉપરનાં પડની ઉપર તવાથા વડે સેજ ઘી લગાડી લોઢી પર જરા જરા ઘી પુરતાં રેહવું અને હેઠેનું પડ તળાયને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને બીજું પડ તળાયા પછી કાઢી લઈ એજ રીતે બધી પોળી તળવી. મોટી પોળી બનાવવી હોય તો ગોળા જરા મોટા કરવા. વચલાં કદની છ સાત કેરીમાંથી ઉપર લખેલા હીસાબ જેટલો ગર તથા રસ નીકળે છે. એ પોળી સારી લાગે છે.

કૅરેવે ડ્રૉપ્સ.

દળેલી ખાંડ રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫. ખોખરી કીધેલી કૅરેવેસીદ તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૪.

ઇડાંને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી પંદર મીનીટ ઘુંટવું. તે પછી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવી કૅરેવેસીદ

મેળવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફેદ જાડું કોરૂં કાગજ પાંથરી એક સોજી મોટી ગળણીનાં મેળવણી ખપતી ખપતી ભરી તે વડે કાગજની ઉપર જરા છેટે છેટે નાના એકેક ચમચા જેટલી મેળવણી રેડીને પછી બાકી રહેલી ખાંડ તેની ઉપર ભભગાવીને ગરમ ભઠીમાં એ હૉપ્સ ભુંજવા.

કૅરેવે બ્રૅંડી.

એક બાટલી બ્રૅંડીમાં ઘણોજ બારીક પાઉદર જેવો સુંઠનો ભુકો અડધો તોળો તથા ખોખરી કુટેલી કૅરવેસીદ છઠી તોળા ભેળીને પછી એક બીલોરની બરણીમાં બધું નાખી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ રાખવું. તે પછી ઘટ કપડાંથી બરાબર ગાળીને બાટલીમાં ભરવા. એ બ્રૅંડીથી ખાંનું હજમ થાય છે.

કેહેલ મુસ. (કેાલ બોની વાંની.)

કાંદા તથા કેળનું લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ તથા રાઇના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના દાણા તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું નાળીયેર ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને બારીક દાંતાની ખમણીથી ખમણીને અડધું જુદું રાખવું અને બાકીનાં અડધાંમાં છઠી પાશેર ગરમ પાણીમાથી થોડું થોડું નામતાં જઈ પાતા ઉપર બે ત્રણ વખત પીસીને બધુ દુધ કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. કેળની ઉપર કેળાંની લુંગર નીકળે છે તેમાંથી બધા મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહ્યાં પછી છેલ્લે છેડા ઉપર લાલ ફુલ બાકી રેહ છે તેવું એક મોટું ફુલ લેવું અને તેની ઉપરનાં ઝડઈ ગયલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજું ધોઈ લુછીને પછી ફુલનો હેઠેનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી નાખવા પછી બાકીનાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા કાપ મુકીને જાદા ભુકા જેવું કાપી તોળીને તે એક શેર લઈ તેમાં નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા બે લીંબુનો રસ નાખી હાથે વડે ખુબ તરેહ ચોળા ચોળીને પછી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ નીચવીને સુકું કરવુ. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંથી અડધાને જુદા રાખી બાકીના અડધાને કલઈ ભરેલા

પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી પેલું ખમણેલું અડધું નાળાયેર રેહવા દઈ બાકીનો બધો સામાન તથા જુદા ગપેલા કાપેલા કાંદાને માહે નાખી ચમચથી બધું ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચથી બધું દાબતા જઇને બરાબર મેળવ્યા કરવું અને બધું તતરેને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ચમચથી ભેળીને ઢાંકવું અને બધું ચરીને ઘી પર આવવા માડે ત્યારે પેલું જુદું ગમેલુ ખમણેલું અડધું નાળાયેર મેળવી ધંગારે રાખવું અને મજાહનું ઘી પર આવેને બાકીનાં ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી તે બળીને પાછું બધું ઘી બરાબર સુકું પડને ઉતારવું. એ વાની મજાહની લાગે છે. ઉપલી રીતે એ વાંની કોલંબોમાં પકાવે છે. પણ કેળાંનાં ફુલનો ભુકો કાપી તેને નીમક તથા લીંબુના રસ સાથે ચોળીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે પેહલે પાણીમાં નરમ બાફીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી નીચવીને ઉપલી રીતે પકાવ્યાથી બધું વધારે મળી ગયલું થાય છે. એની ઉપર ઇંડાં ફોડેલાં પણ સારા લાગે છે. પણ તેમાં નવટાંક જેટલું ઘી વધારે નાખવું જોઇયે.

કોઇ પણ ચીજને ચુલા ઉપર ઘુંટવાની રીત.

ચુલા ઉપર મુકેલી કોઇ પણ જાતની મીઠાઇ, માવો અથવા એવી બીજી કોઇ પણ ચીજ વાસણનાં તળીયામાં અંદર ડાજે નહી તેમજ ઉભાઇ પણ જાય નહી તે માટે ચુલા ઉપર મુકેલાંને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યાજ કરવા છાપેલું હોય છે, અથવા કોઇમા અવારનવાર ચમચ ફેરવવા છાપેલું હોય છે. જેમ કરવા માટે ચમચ, તવાથા યા ચમચાને ઉપર ઉપરથી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું નહી અથવા ઉભાઈ જતુ ઉપરથીજ બેસાડયા કરવું જોઇયે નહી. કારણ તેમ ફેરવતાં હેઠે તેમજ બોરડુ પર વધારે તાપ લાગે છે અને તેથી ત્યાં પોપડી બંધાય છે અને છેલ્લે તે ડાજવા માડે છે અને પછી તેનો કસ તે મીઠાઇની અંદર ઓગળીને તે બીગડે છે, તેટલા માટે તેમાં ફેરવવાનો ચમચો યા ચમચ જેવી હોય તેને તપેલીનાં છેક તળીયાં સુધી લઇને ત્યાંથી તેમજ તપેલીની અંદરની ફરતી બોરડુ ઉપરથી ઘસીને સેજ પણ ત્યાં વળગે યા ડાજે નહી તેવી રીતે ઘુંટયા કરવું જોઇયે.

કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજ ગાળવાની રીત.

કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજ જેવું કે શીરો, જૅલી અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને કપડાંથી ગાળવું હોય ત્યારે પ્રથમ કપડાને સોજ્ઞં પાણીથી ભીનવી નીચવીને પછી તેમાંથી ગાળવું જોઇયે. કારણ કોરડાં કપડાંમાં રેડીને ગાળીયાથી તે રેડેલી ચીજ કપડું સોસી લેય છે અને તેથી તે ઘણું કમતી થઇ જાય છે.

કોકો.

Epps Cocoa સપાટ ભરેલી બે ચમચીને એક બ્રેકફાસ્ટ કપમાં નાખી તેમાં ઠંડું દુધ યા પાણી એક ચમચાને ચમચી વડે બરાબર મેળવીને પછી એ કપ ભરાય તેટલું કકડતું દુધ યા પાણી જરા જરા કરી માહે નામતાં જવું અને સારીકાની મેળવવું. એ કોકોમાંજ મીઠાસ હોય છે પણ વધારે મીઠાસ જોઇયે તો બીજી જરા ખાંડ મેળવી. Cadbury's Cocoa ને નાસ્તાનાં કપમાં એક સપાટ ભરેલી ચમચી અને વધારે જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખીને માહે એટલીજ ખાંડ મેળી ગરમ દુધ યા કકડતું પાણી એક નાનો ચમચો ભરીને રેડો સારીકાની મેળવવું અથવા અડધું કકડતું દુધ અને અડધું પાણી મેળીને કપ ભરવું. પણ નરાં દુધનો કોકો કરવો હોય તો બધું દુધ મેળીને એમજ પીવું અને ગમે તો બે મીનીટ ચુપ મુકીને પછી પીવું. Cuca Cocoa હોય તો તે સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચાને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેમાં એટલીજ ખાંડ મેળવી નાના એક ચમચા કકડતાં પાણી સાથે સારીકાની મેળવવો અને કકડતું નરૂ દુધ અને મરજી પડે તો કકડતું દુધ તથા પાણી બેઉ સરખે ભાગે નામીને કપ ભરવું. પણ કોકોના ગાંગડા થાય નહી માટે રેડતી વેળા ચમચીથી મેળવ્યા કરવું. તેથી ગાંગડા થશે નહી. પછી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી. Van Houten's Cocoa ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા એટલીજ ખાંડને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડતું પાણી કપ ભરીને જલદ જલદી રેડી બરાબર મેળવવું, તેથી ગાંગડા વળશે નહી. પછી એમજ દુધ વગર અમથું પીવું અને ગમે તો પાણી એાછું રેડી ગરમ યા ઠંડું દુધ તેટલુંજ રેડવું અથવા બધાં દુધમાં એજ રીતે બનાવવું. એ કોકો બે ચમચી કરતાં બેવડો યા ત્રણ

ગણો નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચૉકોલેટ જેવું થશે. નબલાં યા સાધારણ બાંધાનાં માણસને કોકોથી શકતી આવે છે, પણ ચરબીવાળા બાંધનાં માણુસને કોકો લીધાથી ચરબી વધે છે એવું કોઇક ડૉકટરોનું મત છે. ઉપર લખ્યા ઉપરાંત બીજા ઘણા બનાવનારાઓનો કોકો આવે છે. જે ઘણોખરો એમજ એક યા બીજી રીતે બનાવવાનો હોય છે.

કોકો નીબ્સ.

James Epps & Co. વાળાનું Cocoa Nibs કરી પત્રાંના દાબડામાં કાચી કૉરીના ઝીણા ઝીણા ટુકડા હોય તેવું આવે છે, તે કોકો નીબ્સને બનાવતી વેળા જરા બારીક છુંદીને તે સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમી આચે ચુલે મુકવું અને અડધું બળેને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી એક પાશેર સોજાં તાજા દુધને કકરો પાડી માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવું. અમે તો નરાં દુધમાં કોકો નીબ્સના ભુકાને ઉકાળવો. એ ઘણું શકતીવાળું છે.

કોપરાંપાક.

કોપરાંપાક બનાવવા માટે બનતાં સુધી પાકટ પણ તદનજ નવાં નાળીયેર લેવાં પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી અંદરથી સુકાં અને કુચા જેવાં થઇ કોટળાંથી અળગાં થયલાં હોય તેવાં નહી પણ મજાહનાં રસદાર હોય તેવાં નાળીયેર લેવાં અને ખમણતી વેળા કાટળીની ઉપરનો કચરો અંદર પડે નહી માટે પેહલે ઉપરથી છરી વડે ઓખ્ખવીને મજાહનું લાકડાં જેવું સારૂ કોટળું કરીને પછી તેને બે સરખા ભાગમાં આકું ભાંજી બારીક દાંતાની ખમણીથી બધો સફેદ ભાગ ખમણી હેઠેનું લાલ હોય તે ખમણવું નહી. પછી એ ખમણેલું નાળીયેર તોળીને દોઢ શેર લઇ કોપરાંપાક સફેદ કરવો હોય તો પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દોઢ શેર લેવી પણ સેજ રતાસ પર કરવો હોય તો તદનજ સોજી લાલ શાકરીયા ખાંડ એટલીજ લેવી અને એ તથા નાળીયેરને હલકે હાથે બરાબર ભેળીને તદન કલઇવાળા પાટીયાયાં નાખી માહે નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી ચુલે ધીમી આંચે અથવા પુરતા અંગાર ઉપર ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર સોજી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કોપરાંપાક જરા નરમ જેવો કરવો હોય તો તપેલીમાંનાં

કોપરાંપાકની આસપાસ શીરાનો પસરાત હોય ત્યારે માહે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને જરા વારે તે બળીને પાછો ફરતો જરા પસરાત વાળો કોપરાંપાક થાયને ઉતારી સોજું ઘી લગાડેલી મોટી થાળીની વચમાં સરખો ઢગળો મુકી ચમચને લુછી જરા ઘી લગાડીને તે વડે પતળો જાડો જેવો જોઇતો હોય તેવો અડધીથી એક ઇંચ સુધી મજાહનો સફાઇથી ચમચ ફેરવીને થાપવો અને બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા નાના મોટા ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથાથી કટકાને ઉપાડી હેઠેનું પડ બંધાવા માટે કટકાઓને ફેરવીને ઉલટા પાશે પાશે મુકવા. જો કોપરાંપાક કઠણ કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલા સામાનનો ચુલે બનાવવા માટે મુકી બોરફ પરનો શીરાનો પસરાત સુકાય ત્યારે ગોલાબ ભેળી તે સુકાઇને સુકો થાયને ઉતારી ઉપર પ્રમાણેજ એ કોપરાંપાક થાપવો. પણ વળી ઘણો સુકો કરવો નહી, તેવો કીધાથી થપાશે નહી પણ વવરો ભુકો થઇ જશે. ગમે તો ગોલાબને બદલે ઉતાર્યા પછી કોપરાંપાકમાં ગોલાબનું એસેન્સ સોલ ટીપાં ભેળીને પછી થાળીમાં કાઢીને થાપવો.

કોપરાંપાક શીરામાં બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલું ખમણેલું કોપરૂં તથા ખાંડ તોળીને લેવું અને ખાંડમાં એક પાશેર પાણી રેડી તેનો ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં વજનનું ખમણેલું નાળીએર ભેળી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઉપલીજ રીતે પણ એ કોપરાંપાક કઠણ કરીને ઉતારી એજ પ્રમાણે ઠાપી બંધાયને કટકા કાપવા. ગમે તો એ શીરાના કોપરાંપાક સારૂં ખમણેલાં નાળીયેરને તદનજ સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે પણ બારીક પીસીને પછી તેનો એજ મુજબ કોપરાંપાક કરવો. ઉપલો કોઇ પણ કોપરાંપાક રંગીન કરવો હોય તો જેટલો ઘેરો ખુલ્લો રંગ કરવો હોય તેટલો રંગ આઇસક્રીમનો છે. આએ ચોપડીમાં છાપેલા તે કોપરાંપાક તૈયાર થાયને તેમાં ભેળીને પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારવો.

હલવા જેવો કોપરાંપાક બનાવવો હોય તો સોજી બદામની બીજ નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી અને એક તોળા એળચીના દાણાને સેજ ખોખરા કરવા. પછી ઉપર મુજબનાં બે નાળીએરને એજ રીતે ખમણી સોજી સવા શેર

મેદા ખાંડ સાથે સાફ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાળીયેર સાથે નાખી હાથવડે સારીકાની મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ધીમે બળતે ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચ ફેરવી પાંચેક મીનીટ પછી માહે સોજું મીઠાઇનું ઘી દોઢ પાશેર નાખવું, તે પછી બે ત્રણ મીનીટ બાદ ઘણો સોજો ગોલાબ પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને ગમે તો સોલ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી મોટી થાળીમાં થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી ઉપર કાંસીયો ફેરવીને એ માહે દાબી દેવું અને કોપરાંપાક બંધાયને ઉપર મુજબ કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી બીજું પડ સુકાવા માટે ફેરવીને મુકવા. મોટાં એક નાળીયેરનું ખમણેલું સફેદ ખમણ વજનમાં પોણો શેર થાય છે.

કોપરાંપાક કેસર્યો.

કેસર્યો કોપરાંપાક કરવો હોય તો સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા ને આએ ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે સેકી વાટીને બે ચમચી સોજા ગોલાબમાં બગાબર મેળવવી. પછી ઉપર કોપરાંપાક લખેલો છે તેમાંની પેહલી બે રીતમાંથી ગમે તે એક રીતે ચમથી ખાંડ સાથનો અથવા શીરાનો કોપરાંપાક બનાવવા મુકવો અને તે તૈયાર થાયને માહે કેસરને સારીકાની મેળવી દઇને પછી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે એ કોપરાંપાક થાપવો. પણ એમાં પછી ગોલાબ યા ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ખમણેલાં નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને બનાવેલો એ કોપરાંપાક મજાહનો હલવા જેવો થાય છે.

કોપરાંપાક બતાસા જેવો.

સોજી મારીશયસ ખાંડ શેર ૩, તદન સોજાં નાળીયેરનો ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બારીક ખમણેલો તદનજ સફેદ ભાગ તોળેલો શેર ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૦ા, ઘણોજ સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦ા.

સોજા દલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાળીયેર તથા ખાંડને હલકે હાથે બરાબર મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલી સેજબી હાથ રાખ્યા

વગર ચમચથી બધી તરફથી ફેરવ્યા કરી કેથે જરાબી લાગવા દેવું નહી. તેમ લાગતાં પછી સેજબી પીળાસ પકડવો જોઇયે નહી. કારણ એ કોપરાંપાક તદનજ સફેદ થવો જોઇયે છે. ખાંડ પીગળવા માંડે ત્યારે માહે ગોલાબ રેડવો. પણ હાથ જરાબી રાખવોજ નહી, તેમજ ચમચને આડી અવળી નહી પણ ધુટે તેમ અંદર ગોળને ગોળ જોરથી ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણીમાં પરપોટા આવવા માંડે ત્યારે બીજા માણસે અંદર એળચી ભભરાવીને નાખવી અને વગર થોભવે જોડથી ચમચને એજ રીતે ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણી ખીળીને ઉપસી આવે પછી સેજબી થોભ્યા વગર તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી જરાબી થેભ્યા વગર એક સોજા મોટા ખુનચાની વચમાં બધું રેડી દેવું. પણ તે પછી ખુનચાને જરાબી હલાવવો નહી. કારણ ખુનચામાં રેડયા પછી પણ મેળવણી ખીલે છે, તે હલાવ્યાથી બેસી જશે, તેમજ તપેલીમાં બાકી રહેલી મેળવણીને કાઢીને ખુનચામાં તે જરાબી નાખવી નહી. ખુનચામાં મેળવણી રેડયા પછી જરા વારમાંજ મોટાં પાંણાની કઠણ છરી વડે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ છેક તળીયાં સુધી સરખા કાપ મુકવા. કેમકે ઠંડું થયા પછી કોપરાંપાક ચુંથાઈ જશે અને કાપ મુકાશે નહી. કોપરાંપાક તદન ઠંડો થાય ત્યારે સંભાળથી કટકા કાઢી લેવા. એ કોપરાંપાકની હેઠનું બંધાયલું પડ બતાસાના જેવું થાય છે અને ખીલીને બધો કોપરાંપાક મોટી જાળી વાળો થાય છે. એ કોપરાંપાકમાં નવું અને કુમળું જેવું નહી તેમજ તદન પાકટ થઈ સુકાઇને રસ વગરનું થઇ ગયલું હોય તેવું પણ નહી એટલે મજાહનું પાકટ પણ રસદાર હોય તેવુંજ નાળીયેર લેવું.

કોપરાંપાક માવાનો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, સોજું મોટું પાકટ પણ તદન નવુ એક નાળીયેર ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બધો સફેદ ભાગ ખમણેલો જેનું વજન રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી અથવા પીસવી. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. દુધને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે બળતે સુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બળીને દુધપાક જેવું થવા આવે ત્યારે

માહે ખમણેલું નાળીયેર ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને માવા જેવું થાયને શીરો તથા બદામ મેળવી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને કલઈ ભરેલી થાળી અથવા તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ મેળવણીને વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડો કોપરાંપાક થાપી બીજે દીને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ કોપરાંપાક સારો થાય છે.

કોપરાંપાક રાજ્બૅરીનો.

ઉપર માવાના કોપરાંપાકમાં લખ્યા મુજબનું અને તેજ રીતે ખમણેલું નાળીયેર શેર ૪, સોજી ઝીણી ખાંડ શેર પાા, સોદાવૉટરના જેવો પીવાનો રાજ્બૅરી આવે છે તે ઘણો સોજો બાટલી ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, કઠણ માખણ તોળા ૫.

ખમણેલાં નાળીયેરનું દુધ નીકળે નહી તેમ તદન સાફ પાતા ઉપર હલકે હાથે ઘણું બારીક પીસી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે નાખી હાથવડે બેઉ બરાબર મેળવીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણી બાટલી જેટલો રાજ્બૅરી સોદા ભેળા માટે બળતે ચુલે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દસેક મીનીટ થાયને બાકીનો ૦। બાટલી રાજ્બૅરી રેડી ઘુંટયાજ કરવું, પણ કઠણ કરવું નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી કોપરાપાક વવરો થઈ જાય છે માટે કઠણ નહી પણ સેજ પોચું જેવુંજ હોયને ઉતારી વૅનીલા ભેળવું અને તદન કલઈ ભરેલી ત્રાંબાના અથવા કૅાપરગ્લાસના ખુનચાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો થ૫વો. પણ એમ થાપતાં કદાચ કાંસીયાનાં તળીયાંને વળગી જાય તો પછી થોડી મીનીટ બાદ કાંસીયાનું તળીયું સાફ કરી બીજું માખણ લગાડીને ખુનચામાંના કોપરાંપાકની ઉપર કાંસીયો થોકીને સપાટી સફાઇદાર કરવી. તે પછી બરાબર બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી યા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી કાઢવા. એ કોપરાંપાક જોવામાં તેમજ ખાવામાં ઘણો સારો લાગે છે. જો ઝાડ ઉપરથી હુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં પણ તદન પાકટ નાળીયેર મલી શકે તો તેવાંજ લેવાં.

કોપરાંપાક સરસ.

સાજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ચાળણીથી ચાળેલી શેર ૧, મોટું પાકટ પણ તદનજ નવું અને બનતાં સુધી તુર્તનુંજ ઝાડ પરથી ઉતારેલું એક નાળીયેરને તદનજ સફેદ ખમણેલું રતલ ૦ાા, સાજો નરમ તાજો મોલો માવો શેર ૦ાા, સાજી બદામની બીજ શેર ૦।, સાજું કડણ માખણ તોળા ૩, એળચી તોળા ૦ાા ના દાણા ખોખરા કીધેલા, સાજા ગુંદરનો મોટી સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧, ઘણો સાજો ગોળાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, બીજું લગાડવા માટે માખણ ખપ મુજબ.

નાળીયેરનું દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે તદનજ સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવુ. બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બે ભાગને એક ચમચી ગોલાબ નાખીને બારીક પીસવી. ગુંદરને ધોવે. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાળીયેર, ખાંડ, માખણ, પીસેલી બદામ, ગુંદરનો કટકો તથા ગોલાબ બરાબર મેળવી ચુલે માટે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર માહે ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી ફેરવ્યાજ કરી બંધાય તેવું જરા કડણ જેવું થાયને ઉતારી માહેથી ગુદર કાઢી નાખી બેઉ ઍસૅન્સ ભેળવું અને તદનજ કલઈ ભરેલી થાળીને અથવા તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીને માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાના તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી તે દબાવા માટે હલકે હાથે કાંસીયો ફેરવવો. બીજે દીને બરાબર બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી નાના તવાયાવડે એકેક કટકા ઉપાડી હેઠેનો નરમ રેહશે માટે સુકવાં સારૂં કટકા ઉલટા મુકવા. એ કોપરાંપાક ઘણો સરસ લાગે છે.

કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો.

સેજ પણ ખોરૂં નહી હોય તેવાં તદન સુકાં નવાં કોપરાના આખા ગોટા અથવા વાટીઓ; સાજો મોલો માવો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧ાા, મોટું

લીલું સેાજું પાકટ નાળીયેર ૧, સેાજું માખ્ખણ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, બીજું લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

સુકાં કેાપરાંને છરીથી છેાલવાની ઘણી મેહેનત પડે છે માટે જાયફળની ખમણીથી અથવા સેાજાં નવાં પતરાંના કટકાની ઉપર રાઇના દાણા જેટલાં બધાં પાશે પાશે આંધરાં પાડી જાયફળની ખમણીને બદલે તે લેવું અને એમ નહી બને તેા પછી એટલાંજ આંધરાંના નવા ચેાકના દાબડાની ખડબચડી બેારડુની ઉપર કેાપરાંને ઘસીને બધી છાલ કાઢયા બાદ ખમણી, પત્રાં અથવા દાબડાને ધેાઈ સેાજું કરી લુછીને તેની ઉપર ગેાટા યા વાટીને ખમણવું, જેમ કરતાં ક્રીમ જેવા રંગનેા વેહેર જેવેા કેાપરાંનેા ભુકેા ખમણાશે મેાટા બે ગેાટા અથવા ચાર વાટીમાંથી ખમણેલેા ભુકેા અડધેા શેર થાય છે તે ઉપલે હીસાબે લેવેા. લીલાં નાળીયેરને સફેદ ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી તેનું એક પાશેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને ગાળવું. બદામને છેાલી ધેાઇને ઘણીજ બારીક છુંદવી. માવાને ભાંજી સુકાં કેાપરાંના ભુકા તથા બદામ સાથે ભેળવેા. પછી શીરેા બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનેા શીરેા બનાવવા મુકવેા અને પેાચી ગેાળી પડતેા શીરેા થાય તેવું તુર્તજ તેમાં નાળીયેરનું દુધ રેડી માખણ નાખીને માહે માવા સાથે ભેળેલેા સામાન મેળવી ધીમી આંચે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને કઠણ થાયને ગેાલાબ ભેળી ફેરવ્યાજ કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવવું અને આગમચથી એક ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં મેળવણીને વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખ્ખણ લગાડી તે વડે પેાણી ઇંચ જાદેા કેાપરાંપાક થાપવેા અને બીજે દીને કેાપરાંપાક ઠરેને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા ગમે તેા ગેાલાબને બદલે ગેાલાબનું ઍસૅન્સ વીસ ટીપાં તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનેા એક ચમચેા ઉતારવાની અગાઉ ભેળીને પછી બે મીનીટે ઉતારવું. કેસર્યાં કેાપરાંપાક કરવેા હેાય તેા સેાજી ખરી કેસર ત્રણથી પાંચ વાલને સેકીને બારીક વાટીને નાળીયેરનાં દુધમાં ભેળવી, પણ ત્યારે ગેાલાબ યા ઍસૅન્સ કાંઇજ નાખવું નહી. સુકું કેાપરૂં ખમણવાને મેહેનત ઘણી પડે છે માટે ગમે તેા એક દીવસ આગમચથી ખમણી રાખેલું પણ ચાલશે

કૉફી.

દલેલી સોજી મોખ્ખા કૉફી ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાશેર જેટલું ઠંડું પાણી નામીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો, જેથી ઉભાશે નહી. દસ મીનીટ થાયને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને કૉફી હેઠે ઠરી જઈ ઉપરની નીતરી થાયને કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા ગરમ કીધેલું દુધ ભેળીને પીવી. જે લોકો દુધ વગરની સ્ટ્રૉંગ કૉફી પસંદ કરે છે તેમને માટે એાએ કૉફી એમથી પીવાની સારી છે.

કૉફી ૨ જી.

એક તાજાં ઇડાંને એક સાફ તપેલીમાં ભાંજી તેમા ઠંડું પાણી નાનો એક ચમચો નામી કફ ચઢાવીને તેમાં સોજી દલેલી કૉફી રતલ ૦ા તથા એકથી દોઢ શેર ઠંડું પાણી નાખી ચુલે પાંચ મીનીટ ઉકાળીને ઉતારવી અને જાદાં કપડાંથી ગાળી કકરો પાડેલું દુધ તથા ખાંડ મરજી મુજબનું ભેળીને પીવી. આસરે આઠ કપ માટે એટલી કૉફી પુરતી છે. તૈયાર કીધેલી કૉફીમાં ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા ગોલાબનું એસૅન્સ ત્રણ ચાર ટીપાં નાખવું.

કૉફી ૩ જી.

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી દલેલી કૉફીમાં ઘણું કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડી તુર્ત ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી દેવું અને પાંચેક મીનીટ થાયને જાદાં કપડાંથી ગાળી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કકડાવેલું દુધ નાખવું. વધારે સ્વાદવાળી ગાઢી કૉફી જોઇયે તો એક પાશેર સોજાં દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી કૉફીમાં ભેળીને ઢાંકયા પછી ગાળી માહે મીઠાસ નાખી ટેસ્ટ માટે અડધી ચમચી સોજો ગોલાબ અથવા એકજ ટીપું ગોલાબનું એસૅન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વૅનીલા એસૅન્સ નાખવું.

કૉરદયલ.

એક કાડીનાં ગોલમાં એક શેર કુમાં પાણીને ગાળીને તેમાં બ્લૅક કરંટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના પાંચ ચમચા તથા નવી

ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક આમલી મેળવીને થોડી વાર ભીનવી રાખ્યાં બાદ ખુબ ચોળીને જાદાં કપડાથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી પૅક કરવુ અને ખપ પડે ત્યારે આઇસ નાખીને પીવું.

કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરધી.

કોઇબી વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી વાપરવા લખેલું હોય તેમાં એક દીવસ આગમચથી તદન એવી વગરનું સુકું ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવી તદન ઠંડું થાયને ઉપર કપડું બાધીને રેહવા દેવું અને બીજે દીને તે વાપરવું.

કૉલીફલાવર.

કૉલીફલાવરનાં કુમળા ડાડાં સાથે છુટાં પાડેલા ફુલ તોળા ૧૫, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, સોજું નાનું નાળીયેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, સોજી ભાંજેલી નવી અખરોટ તોળા ૨, સોજી બદામની બીજ ૧૦, પાર્સ્લીનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨, તજનો જાદો કટકો ઇંચ ૦॥.

બદામને છોલી અખરોટ સાથે ઘણી બારીક પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં બે વખત મળીને એક પાશેર પાણી ભેળી જરા પીસી દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. ગરમ મસાલાને ઘણોજ બારીક છુંદવો. કૉલીફલાવરનાં બધા નાનાં ફુલ છુટાં પાડીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વાં. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદા ઘેરા લાલ રંગનો થાયને કૉલીફલાવર, મરચાં તથા નીમક ભેળી ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વુ અને બધું પાણી સુકાયને નાળીયેરનું દુધ મેળવી ઢાકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવવુ. પણ કૉલીફલાવર જરા ચાખી જોવી અને મરચાંનો કસ એાગળીને ઘણી તીખી થઇ હોય તો માહેથી મરચાં કાઢી નાખ્વાં અને અડધું દુધ બળેને પીસેલી બદામ, અખરોટમાં જરા પાણી ભેળી બરાબર નરમ કરીને અંદર તે મેળવી પકાવેલું કઠણ જેવું નહી પણ સેજ ઢીલું જેવું હોય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો ભેળવો. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં નાખ્વાં નહી

કોહોળું રાતું ખાટું મીઠું.

બરાબર પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા એકેક ઇંચના કટકા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તથા ગોળ દરેક શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તોળા ૪, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એ આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોબ્બરૂં કીધેલું જીરૂં; ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોળમાં એક પાશેર પાણી નાખી પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથેજ પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારીને અંદર બધો મસાલો લાલ કીધા પછી કોહોળાંના કટકા ધોઇને તે, નીમક તથા ગોળનું પાણી નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમા આંચે રાખી હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ્ચ ફરવી અને કોહોળું તદનજ નરમ થાયને કરછીથી બરાબર ઘુંટી એક રસ કરી આમલીનુ ડોહરૂ ભેળી બરાબર એક જોશ આપીને ઇંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેન ઉતારવું. આએ પકવાંન ખીચડી સાથે ખાવું. પણ રોટલા સાથે ખાવા બનાવવું હોય તો આમલીમાં પાણી જરા ઓછું નાખીને જરા કઠણ જેવું રાંધવું. એમ વાંની સારી લાગે છે.

કોહોળાંના ગરની પાપડી.

ભુરાં કોહોળાનો મુરબ્બો બનાવતાં ગર નીકળે તેમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને તદન નરમ બાફી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખી તોળીને તે એક શેર થાય તો એક શેર સોજી સફેદ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું નાખી ધીમા આંચે ચુલે રાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ટાઇટ થવા આગમચ સોજું મીઠાઇનું ઘી અડધો શેર નાખી બરાબર લાલ કરવું પણ હેઠે સેજબી લાગવા દેવું નહી. બરાબર ઘટ્ટ થાયને છુંદલી

એળચી જાયફળ એક તોળો ભેળીને સોજા ખુનચામાં કાઢી અડધી ઇંચ જેટલું કાસીયા વડે થાપી નવટાંક બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ઉપર તે ભભરાવવી અને ઠંડું થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા.

કોહોળાં પાક.

પાકટ મોટું ભુરૂં કોહોળું એકને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી તે તોળેલું શેર ૧૬, સોજું તાજું ભેસનું દુધ શેર ૮, સફેદ ખાંડ શેર ૬, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજ, એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચી તોળો ૧।।, જાયફળ તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. છોલેલાં કોહોળાંના કટકા કાપી ઘણું નરમ બાફી માહેથી પાણી કાઢી નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટી માહે ગાંગડા રહેલા હોય તેને હાથથી ભાંજી ખાડીનાં સાફ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદન સુકું કરવું અને દુધને સોજા મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી એક કકરે પડેને તેમાં કોહોળું નાખી ઘુંટયા કરવું. બદામને છોલી એ તથા મગજને બધું ઘી કકડાવી તેમાં જુદુ જુદું તળીને છુંદવું. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. પછી દુધ બળીને કોહોળાં સાથે માવા જેવું કઠણ થાયને શીરો, છુંદેલો મેવો અને બદામ તથા મગજ તળેલું બાકી રહેલું નાખી ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઇંગાર પર રાખી રતાશ પકડે અને પાણીનો ભાગ તદન બળી જાયને ગોલાબ ભેળી જરા વારે ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવવું. માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી, બરાબર સુકો કરવો. કારણ તેથી ફુગ ગરશે. ગોલાબને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડુંજ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું.

દુધને બદલે માવો નાખીને કોહોળાં પાક બની શકે છે. તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ દુધને બદલે સુકો કઠણ તાજો મોળો માવો ત્રણ શેર લેવો અને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું, માવો તથા ઘી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને છુંદેલાં મગજ તથા મેવા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને કઠણ

થાયને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવેા. વધારે ઘી પસંદ નહી હેાય તેા એક પાશેર ઓછું લેવું. થાપીને કટકા કાપેલેા કેાહેાળાં પાક કરવેા હેાય તેા તેમાં ઘી ઓછું કરવું નહી અને તૈયાર થયા પછી પણ ફેરવ ફેરવ કરી વધારે કઠણ થાયને ઘી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પેાણી ઈંચ જાદેા થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. પણ કઠણ કરતાં વવરૂં નહી થાય.

કેાહેાળાં પાપડી.

પાકટ સુરાં કેાહેાળાંને છેાલીને ગર કાઢી નાખી ખમણવું અથવા કટકા કાપવા અને એ બેમાંનું જે હેાય તેને નરમ બારી કટકા હેાય તેા તેમાં જરાબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ભાંજી પાણી કાઢી નાખી ખાડીના કટકામાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી તદન સુકું કરીને પછી એ કેાહેાળું, સેાજું મીઠાઈનું ઘી તથા છુંદેલી ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૨, સેાજે તાજે મેાલેા માવેા શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, એલચી તેાળા ૨, જાયફળ તેાળેા ૧.

એલચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છેાલી મેાટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગની તળી કાઢીને છુંદવી. પછી એજ ઘીમાં બાફેલાં કેાહેાળાંને તળીને કાઢી લઈ ગમે તેા માવાને જરા રતાસ પર તળવેા અને ગમે તેા એમ કાચેાજ રાખવેા. ત્યારબાદ કાચેા માવેા હેાય તેા શાકરનેા પતળેા શીરેા કરી તેમાં માવેા બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરી ટાઈટ કરવું અને માવેા તળેલેા હેાય તેા તેને માટે શીરાનેજ પેહલેથી ટાઈટ કરીને પછી માહે માવેા ભેળી છુંદેલી બદામ, કેાહેાળું તથા ઘી નાખી ઇંગારે રાખી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાયને એલચી, જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પેાણી ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ગેાલાબમાં શીરેા કીધાથી વધારે સારેા ટેસ્ટ થાય છે. ગમે તેા ઉતારતી વેળા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ વીસથી પચીસ ટીપાં ભેળવું.

કાંજી અલસીની.

ચુંટીને પછી બધી આખી સેાજી અલસી અડપેા તેાળેા લેવી અને તેને ધેાતાં કપડાંથી બરાબર લુછીને પછી આખી અલસી રેહ

નહી તેમ બધીને જાદી છુંદવી, બારીક કરવી નહી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજું ઠંડું પાણી દોઢ પાશેર ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર અલસીને અંદર મોટા ચમચાથી ભચડયા કરી બધી માહે મલી જાય અને કાંજી અડધા પાશેરની સેજ ઉપર રાખીને ઉતારી ચા ગાળવાની ચાળણીથી કાંજીને ગાળી લઈ ચાળણીમાં અલસાનો છુંછો રેહ તેમાં ચમચો ઘસીને તે છાડી લઇને પછી બીજી સાફ તપેલીમાં એ કાંજી રેડી માહે સોજું તાજું અડધો પાશેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળાને પાછું ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને ઉપર થોડું જાયફળ ખમણી અંદર તે મેળવીને પછી કપમાં કાઢવી. યુરીક ઍસીડથી પીડાતા દર્દીને એ કાંજી લેવા ડૉકટરો ફરમાવે છે.

કંટોલાં મીઠાં.

ઘણાં કુમળાં નહી તેમજ વળી કઠણ બીયાંવાળાં પાકટ પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ અને લાલા ઘેરા રંગનાં કંટોલાં શેર ૧, સોજો ગોળ શેર ૦॥।, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કંટોલાંને ધોઈ સોજાં કરી બેઉ તરફની અણી જરા જરા કાપી કાઢીને પછી બધી ૦। ઇંચ કરતાં જરા પતળી આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહી તો પણ ચરીને પોચાં જેવાં થાયને ચાળણી યા બોયામાં ઓસાવી કાઢી જરા ઠંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર કાંઇ બીયા હોય તો તે કાઢી નાખવા. પછી ગોળને ભાજી ભુકો કરીને કચરો કાઢવો અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી માહે ગોળને બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી ભેળીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડે અને કંટોલાં ચાસ પીયેને ઉતારવું. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગે છે.

કાંજી આરારૂટની.

આરારૂટમાં હમેશ ગાંગડા હોય છે તેટલા માટે તેને ચમચાથી વાટીને પાઊદર જેવો કરવો અને ઘણાં નાનાં બાલકને પાવા માટે કાંજી બનાવવી હોય તો ૬૦ ટીપાં પાણી સમાય તેટલી ચમચીમાં એ આરારૂટ ભરી તેની સપાટીની ઉપર એકજ વખત છરીની ધાર ફેરવીને કાપેલી ચમચી ભરવી, એ એટલા આરારૂટનું વજન ૦। તોળો થશે. એ આરારૂટની કાંજી બનાવવા માટે દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલું પાણી એક પાશેર અને પાઇંટથી ભરેલું હોય તો અડધી પાઇંટ પાણી કકડતું જોઇયે છે માટે નાની કીટલી અથવા ખીજાં ધારવાળા વાસણમાં અને તેવું નહી હોય તો પછી નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ પાણી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ગરમ થાય ત્યારે ચમચીમાંના આરારૂટને સોના ચાનાં મોટાં કપમાં નાખી તેમાં એક ચમચી ભરી તદન સોજું ઠંડું પાણી સારીકાની ભેળી એક રસ કરવું. તેટલાં ચુલા ઉપરનાં પાણીમાં ઘણો બરાબર એક કકરો પડેને આરારૂટ હેઠે ઠરી ગયો હોય તો પાછો બરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી થોભ્યા વગર તુર્તજ કપમાં ઝીણી ધારે રેડતાં જવું અને હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે જોરમાં ઘુટીને માહે એ બધું કકડેલું પાણી ભેળીને ઘણી સેજ ખાંડ મેળવી બાલકને એ કાંજી પાવી જરા મોટાં બચ્ચાં માટે ઉપર લખ્યા કરતાં દોઢ ગણો એટલે ૦। તોળોને બે આની ભાર જેટલો આરારૂટ લઈ દોઢ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે કપમાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એની એટલીજ કાંજી બનાવી જરા ખાંડ ભેળીને પાવી. મોટાં માણુસ સારૂં એ કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ કાપેલી ભરેલી બે ચમચી અથવા તોળેલો અડધો તોળો આરારૂટ લઈ ઉપર મુજબ પણ બે ચમચી પાણી સાથે કપમાં આરારૂટ મેળવીને પછી ઉપર પ્રમાણેજ એક પાશેર પાણી કકડાવીને તેની કાંજી બનાવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવી. ગમે તો એમાં જરા જાયફળ ખમણવું અને ટેસ્ટ માટે જરા બ્રૅંડી, શૅરી યા પોર્ટવાઇન અડધી ચમચી ભેળવો. એ કાંજી સાધારણ પતળી થાય છે, પણ જો ધાડી કાંજી જોઇતી હોય તો આરારૂટ પોણા તોળા સુધી લેવો. આરારૂટની કાંજી બનાવીને રાખવી નહી પણ હમેશ તાજી બનાવીને તુર્તજ વાપરવી. દુધની કાંજી કરવી હોય તો દુધને ભાગનું થોડું પાણી એાછુ નામીને ઉપલીજ

રીતે પણ કાંજી જરા ઓછી કરવી અને બનાવ્યા પછી કકડાવેલું દુધ માહે મેળવું. બચ્ચાંને કાંજીમાં દારૂ આપવો નહી પણ મોટાં માણસને માટે નાખવો. પણ ગરમ કાંજીમાં દારૂ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે માટે દુધની કાંજીમાં નાખવો હોય તો જરા ઠંડી થાયને નાખવો. મોટાં માણસ અથવા મોટાં બચ્ચાં માટે નરાં દુધની કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપલીજ રીતે આરારૂટને પાણીમાં મેળવીને પછી એક પાશેર દુધને બરાબર એક કકરો પાડીને પાણીને બદલે એ દુધ બાળીને કાંજી બનાવવી.

કાંજી આઇસીનગ્લાસની.

સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ ૦। તોળો લેવું અને સોજી નાની તપેલીમાં ભેળ વગરનું સોજું દુધ એક પાશેર રેડી તેમાં આઇસીનગ્લાસ ભેળી ચુલે મુકવુ અને એક કકરો પડેને ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ નાખી બીજો કકરો પડેને ઉતારવું કાંજી ઘાડી જોઇયે તો આઇસીનગ્લાસ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર વધારે લેવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા વેનીલા નાખવું.

કાંજી કૉર્નફ્લૉઅરની.

Brown & polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને એક સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી એક પાશેર પાણીને બરાબર કકરો પાડીને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી ગયો હોય તો તેને પાછો મેળવીને એ કકરા પડતું પાણી એક ધારે તેમાં રેડતાં જઇને ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. તે પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી બે મીનીટ થાયને ઉતારી કાંજી સાધારણ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી અને મીઠી જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ માહે નાખવી. એ કાંજી સીક માણસ તેમજ બચ્ચાં માટે હલકી છે અને સારી લાગે છે. ગમે તો જરા ઠંડી થાયને ટેસ્ટ માટે માહે એક ચમચી શૅરી યા બ્રૅડી નાખવો. દુધની કાંજી બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી કૉર્નફ્લૉઅરને એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર

સેાજીું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મેલી માહે આવારનવાર ચમચેા ફેરવવેા અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા ગેાલાબ અથવા કેાઈ પણ જાતનાં એસેન્સનાં થેાડાં ટીપાં ભેળવા. કાંજી મીઠી પસંદ હેાય તેા ખાંડ જરા વધારે નાખવી.

કાંજી કાર્નરીક્સ સેાલ્યુબલ ફુડની.

ચમચી, ચમચા યા નાનું ગ્લાસ જેથી માપ ભરીને આએ ફુડ લેવા હેાય તે ઉપસેલું ભરવું નહી પણ કીનારી સુધી સપાટ ભરીનેજ લેવું અને એ એક ભાગ ફુડમાં એટલાજ નવ ભાગ ભરીને કકડતું પાણી એક સાફ તપેલીમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી વારંવાર નહી પણ બચ્ચું નબલું હેાય તેા જરા જલદી અને મજબુત હેાય તેા સેજ વધુ વખતને અંતરે આપણી સમજણ પ્રમાણે તેને પચી શકે તેટલા જથ્થામાં ફુડ લઇ ઉપલી રીતે ફુડમાં પાણી ભેળીને એ કાંજી બનાવીને આપવી. પણ બચ્ચું દસ માસનું થાય તેટલા અરસામાં પાણી જરા એાછું કરતાં જઈ એક ભાગ ફુડમાં સાત ભાગ જેટલુંજ પાણી રેડવું. સાધારણ કદનું બાલક એક માસનું થાય ત્યાં સુધી તેને પચી શકે તેટલેા ફુડ બબે કલાકને અંતરે આપવેા અને ત્રીજા મહીના સુધી હવેથી ત્રણ કલાકે આપી આરથી છ માસનું થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાકે આપવું. એ મુજબ બચ્ચું હેાદ વરસનું થાય ત્યાં સુધી વખત વધારતાં રહી દીવસનાં ચાર કલાકને અંતરે આપી રાતે મુદલ આપવું નહી. એાછામાં એાછું પાણી સાત ભાગજ લેવું, તેથી એાછું લેવું નહી.

ઉમરે પુગેલાં માણસને તેને માફક આવતાં પ્રમાણમાં ફુડ લઈ ઉપલીજ રીતે પણ એક ભાગ ફુડમાં પાંચ ભાગ કકડતું પાણી ભેળીને ગરમ ખાવી. એ કાંજીનેા ટેસ્ટ ફીકેા લાગે છે માટે ગમે તેા જરા નાખવાં. બનાવ્યા પછી તુર્તજ કાંજી આપવી, કારણ રાખ્યાથી ફુડ હેઠે ઠરી જાય છે.

કાંજી ઘઉંનાં દુધની.

સેાજીું બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તેાળા ૨, ભેંસનું તાજીું દુધ પાશેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સેાજી બદામની બીજ દરેક ૧૨, કાકડી; કેાહેાળું; દાથી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતનાં બેમાં

મગજ તોળો ૧॥, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧ થી ૧॥, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ચમટી ૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી એ તથા મગજને બારીક છુંદવું. પછી સોજી તપેલીમાં ધઉંનાં દુધને પોણોશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ખાંડ, છુંદેલો મેવો મગજ તથા દુધ મેળી આપણી મરજી મુજબ કાંજી ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ મેળવું.

કાંજી છરેલા ચોખાની.

છરેલા ચોખાની કણકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને સોજી ધોઈ કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને સોજું તાજું દુધ એક પાશેર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી આપણી મરજી મુજબની કાંજી ઘાડી કરીને ઉતારવી. ગમે તો પછી માહે અડધી ચમચી ગોલાબ નાખવો.

કાંજી છરેલા ધઉંની.

છરીને છલટાં કાઢેલા ધઉં બે તોળાને બાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી હાથથી ચોળીને બાકીનાં છલટાં હોય તે બરાબર કાઢીને પછી ધોઇને સોજી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને ધઉં ચરીને બરાબર નરમ થાય અને પાણી સુકાયને માહે એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ મેળી દસ બદામને છોલી છુંદીને તે નાખી અવારનવાર ઘુંટવું અને કાંજી બરાબર ઘાડી થાયને ઉતારવી.

કાંજી તાપીયોકાની.

દોઢ તોળો સોજા તાપીયોકાને બરાબર ધોઇને કુમતાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનાવી રાખ્યા પછી પાછા ધોઈ સોજી તપેલીમાં અડધા શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આચે મુકવું અને તાપીયોકા બરાબર નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને સોજું તાજું દુધ એક પાશેર તથા ખાંડ ઉપસેલા ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બરાબર મેળવી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને મરજી મુજબની ઘાડી કાંજી થાયને ઉતારવી. દુધ વગરની કાંજી કરવી હોય તો ઉપર

લખ્યા કરતાં પાણી જરા વધારે નાખીને જેટલી ઘાડી જોઇતી હોય તેટલી બનાવવી. તાપીયોકાને જરા ખોખરા કરીને પછી બનાવેલી કાંજી સારી થાય છે.

કાંજી ધાંનવરઇની.

ઘઉંનો જાડો રવો હોય તેવા એક જાતના અનાજના દાંણા આવે છે તેને હીંદુ લોક સાંઉ અથવા સાંવો કેહ છે અને નવસારી તરફ એને વરઈ અથવા ધાંનવરઈ કેહ છે અને એ ચોખા ત્યાંથી ઘણા સારી જાતના અને દેખાવમાં ખસખસ જેવાજ પણ તેના કરતાં સેજ મોટા અને એક સરખા આવે છે અને એને વળી રવી પણ કેહ છે, તેમજ કાંગના ચોખાને નામે પણ ધાંનવરઈ ઓલખાય છે. એ ચોખા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો લેવો અને તેને ધોઇને સોજી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી 'આંચે મુકી બરાબર સીજે અને પાણી સુકાયને તેમાં એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી મરજી મુજબની ઘાડી કાંજી કરીને ઉતારી છુંદેલી એળચી જાયફળ જરા મેળીને પીવી. એ કાંજીનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે પણ ઠંડી છે માટે ચાલુ દરરોજ પીવી નહી.

કાંજી પટેટાની.

આએ ચોપડીમાં જેલી પટેટાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનો ઠરેલો કઠણ આટો સપાટ ભરેલી બે ચમચી લેવો અને તેને એક મોટાં કપમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણીમાં કાળવી કાંજી જેટલી ઘાડી પતળી કરવી હોય તેટલું કકડતું પાણી એજ જેલીમાં લખ્યા મુજબ મેળવી મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા જરા ગોલાબ નાખવો. જોશ આપીને એ કાંજી પીવી હોય તો પાણી સેજ વધુ ભેળી પતળી કરીને ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવી. એમ ચુલે મુકેતા કાંજી વધારે નીતરી થાય છે પણ સેજ ચીકાસ પકડે છે. દુધની કાંજી કરવી હોય તો એજ રીતે કાઢેલો આટો સપાટ ભરેલા નાના બે ચમચા લેવા અને એક પાશેર દુધમાંથી નાના એક ચમચા દુધને એક કપમાં આટા સાથે બરાબર મેળવીને બાકીનાં બધાં દુધને બરાબર એક કકરો પાડીને આટો હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે પણ પાણીને બદલે એ દુધ મેળીને

ધીમી આંચે ઘુંટી મરજી મુજબ કાંજી ઘટ કરીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કોઈ પણ જાતનું ઍસૅન્સ યા ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ નાખવો. એ કાંજી પરેટાની છે કરી ભારી સમજવી નહી કારણ આરારૂટને નામે ઓલખાતો હલકો આટો પરેટાનોજ બનાવેલો આવે છે.

કાંજી પાંઉની.

તાજાં સોજાં સફેદ પાંઉનો બે તોળા ભર લેવો અને એક પાશેર સોજાં દુધમાં ભીનવી રાખી તદન પોચું થાયને દુધમાંથી કાઢી એક રકાબીમાં નાખી ચમચાથી સારીકાની મેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી પાછું દુધમાં ભેળીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી કલઈવાળી નાની તપેલીમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ સપાટ ભરેલી યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી ઘુંટયા કરવું અને દુધ પાક જેવી ધાડી કાંજી થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ તથા જરા છુંદેલું એળચી જાયફળ નાખવું. ગમે તો જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું. એ કાંજી મજાહની લાગે છે.

કાંજી ક્રીમ એટલે પાંઉનાં ક્રમ્બસની.

આએ ચોપડીમાં રવો સુકાં પાંઉનાં ક્રીમનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંઉનું ક્રીમ બનાવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અને તોળેલું હોય તો તોળો ૦। ને વાલ પાંચ લેવું અને સોજી તપેલીમાં નાખી એક પાશેર ભેંસનું સોજું દુધ જરા જરા કરી બધું માહે બરાબર ભેળા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ઉંધાડું ચુલે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને કકરો પડેને ઉતારી જરા જાયફળ ખમણીને પીવી. ગમે તો ચાર પાંચ બદામને છોલી છુંદીને તે તથા ચાર પાંચ ટીપા વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા એકજ ટીપું ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું.

એ કાંજી બીજી રીતે બનાવવી હોય તો આટા જેવું બારીક છુંદેલું ક્રીમ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) અને તોળેલું હોય તો દોઢ તોળો લેવું. અને આએ વીવીધ વાંનીમાં કાંજી બીસ્કીટની છે તેમાં લખેલી રીતે પણ બીસ્કીટને બદલે આએ ક્રમ્બસની કાંજી બનાવવી

કાંજી બાલીના આટાની.

Robinson Patent Barley નામનો પત્રાંના દાબડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવો અને તેમાં એક ચમટી સોજું નીમક નાખી ચાર ચમચી સોજા ઠંડાં પાણી સાથે ખુબ તરેહ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એક પાશેરની ઉપર બીજું નાના ચાર ચમચા જેટલું કકડતું પાણી એમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે છ મીનીટ. ઘુંટયા પછી ઉતારવું અને બીજા સોજા વાસણમાં નાના આઠ ચમચા ભરી દુધને કકડાવી કાંજીમાં તે ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ફુકકી કરીને બાટલીમાં ભરી નાનાં બચ્ચાંને પાવી. પણ બચ્ચું, જેમ મોટું થતું જાય તેમ ધીમે ધીમે બાર્લીમાં પાણી ઓછું કરી દુધ વધારતાં જઈ છેલ્લે બે ભાગ દુધ અને આટો ઉકાળવામાં એકજ ભાગ પાણી લેવું, પણ ઘણું ઘાડું કરવું નહી. બાટલીમાં સેહેલાઈથી પીવાય તેટલુંજ ઘાડું કરવું.

એ કાંજી બીજી રીતે બનાવવામાં એ આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીમાં એટલીજ ખાંડ ભેળી ઉપર મુજબ પણ બે ચમચી પાણીમાં આટાને મેળવ્યા પછી એક પાશેર કકડતું પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે પણ સાત મીનીટ ઉકાળવું. અને એમાં પણ ઉપર લખેલી રીતે દુધ ભેળી વખત જતાં દુધ વધારવું.

ત્રીજી રીતે એ કાંજી બનાવવામાં એક ટેબલસ્પુન ભરી આટામાં હઢી પાશેર પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેહલી રીતેજ છ મીનીટ ઉકાળીયા પછી તેમાં લખ્યા જેટલુંજ સોજું દુધ ભેળી બીજી બે ત્રણ મીનીટ વધુ ચુલે રાખ્યા બાદ ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ ભેળી ઠંડું કરવું અને પાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું, કકડાવવું નહી.

ચોથી રીતે કાંજી બનાવવા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી આટાને નાના સાત ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કકરા પડતું પાણી નાના નવ ચમચા માહે ભેળી ઉપલીજ રીતે છ મીનીટ ચુલે ઘુંટીને ઉતારી ગમે તો જરા મીઠાસ નાખીને બચ્ચાંને કાંજી પાવી. બચ્ચાને દુધથી છોડવ્યા

પછી એજ રીતે પણ પાણીને બદલે એટલાંજ નરાં દુધમાં કાંજી બનાવીને આપવી.

મોટાં માણુસને માટે કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી આટો લેવો અને દોઢ પાશેર સોજાં ઠંડાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી મરજી મુજબની ઘટ કાંજી કરીને ઉતારી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ બમણી સેજ ગોલાબ અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું. એ કાંજી જરા ચીકાસદાર લાગે છે પણ પુષ્ટી કારક છે અને ઘણી ઘાડી બનાવેલી તો મજાહની દુધપાક જેવી લાગે છે. મોટાં માણુસ માટે દુધ વગરની એ કાંજી કરવી હોય તો અડધો તોળો આટામાં નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી બરાબર બધું મેળવી સેજ પણ ગાગડો રાખવો નહી, પછી કકડા પડતું એક પાશેર પાણીને માહે જરા જરા કરી બધું ભેળાને ચુલે મેલી ચમચો ફેરવા કરી પાંચ મીનીટ પછી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી.

કાંજી બાલૅની.

પર્લ બાર્લી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને જરા ખાખરી કરી સાજી ધોવી અને એક તપેલીમાં નાખી માહે અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવી અને એક કકરો પડેને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધગધગને ધુંગારે મુકી પોણા પાશેર જેટલી કાંજી રેહને ઉતારી સોજી તારની અથવા ત્રાંબાની કલાઈ ભરેલી ઘણાં ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીથી કાંજીને ગાળી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને ગાળેલી કાંજીમાં એક પાશેર સોજું દુધ નાખી ચાર પાંચ કકરા પાડી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પાવી. એ કાંજી સ્વાદમાં સારી લાગતી નથી પણ શક્તી વાળી છે.

કાંજી બીસ્કીટની.

મોટી તાજી કકરી એક બટર બીસ્કીટને ઘુંદી આટા જેવી બારીક કરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) અને તોળેલી હોય તો દોઢ તોળો લેવી અને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં

સોજું ઠંડું પાણી ઘાડી કાંજી માટે એક અને પતળી જોઇયે તો દોઢ પાશેર લઈ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ગાંગડા થાય નહી માટે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને માહે સોજું દુધ એક પાશેર ભેળી ઘુંટયા કરી પતળી અથવા ઘટ જેવી કાંજી જોઇયે તેવી બનાવીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મરજી પડે તો જરા જાયફળ ખમણીને પીવી. એ કાંજી સારી લાગે છે.

કાંજી ઓન્જર્સ ફુડની.

છ સાત દીવસના બાલક માટે આએ ફુડની કાંજી બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ફુડમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો ફુડ શરૂઆતમાં લેવો અને એક મોટાં સાફ કપમાં નાખી આડધી ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવી તેમાં કકરા પડવું એક પાશેર પાણી ખુબ તરેહ ભેળી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી બે ત્રણ જોશ આપી સેજ મીઠાસ નાખી દર વખત પાતી વેળા એમાંથી થોડી લઇ ગરમ કરીને પાવી, ઠંડી આપવી નહી. દીવસ જતાં બચ્ચાંની પાચન શકતીને માફક આવતું જાય તેમ એ ફુડ જરા જરા કરી વધારતાં જઇ એક વરશનું થવા આવે તેટલાં બે ચમચી જેટલો લેવો, તેમજ દુધ માફક આવતું જાય તેમ પાણી ઓછું કરી તેને બદલે ઉકાળવામાં સાથે દુધ ઉમેરતાં જવું. જો નરૂં દુધ જેરવવા જેટલી બચ્ચાંની પાચન શકતી હોય તો ફુડને પેહલે જરા પાણીમાં ભેળીયા પછી બધાં દુધમાંજ ઉકાળીને ઉપલી રીતે કાંજી બનાવવી. પણ મોડી રાત્રે તો દુધ વગરની કાંજી આપવી. એ ફુડના દાબડામાં લખેલ હીસાબે ફુડનો જથ્થો આપણાં બચ્ચાંઓ માટે વધારે થઇ જાય છે. પણ ઉપલી રીતે તો એક નાની નબલી માતાનું ઘણુંજ નબલુ અવતરેલું બાળક જેની ઉપર વારંવાર ઉપલીયાનો ગલબો પણ થતો હતો તેને જન્મથીજ એ ફુડ આપવો આલુ કીધાથી ઝાડો થતો હતો તે પણ એથીજ કબજ થવા સાથે દીન જતે તાકાત પણ વધતી ગયલી તે માતા જણાવે છે અને તેના અનુભ " આધારે લખ્યું છે.

કાંજી બોકંદાના.

આએ ચોપડીમાં બોકંદા પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મલમલથી ચાળેલો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ

ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બદામ તથા પસ્તાં દરેક ૧૦, કાકડી; કોહોળું; દાબી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તોળો ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ચમટી ૩, બારીક છુંદેલી સુંઠ ચમટી ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી એ તથા મગજને છુંદવું. આટાને નાના છ ચમચા પાણી સાથે સોજી તપેલીમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને દુધ અને પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી કાંજી ઘાડી થાયને ઉતારી છેહલે એળચી જાયફળ નાખવું.

કાંજી ભુંજેલા ચોખાની.

જીરા સાલ ચોખાને હીકરાં ઉપર ભુંજી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇ સોજી તપેલીમાં ધોઇને માહે એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવુ અને બધું પાણી બળી ચોખા સીજેને બરાબર ઘુંટી નાખી એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી એક જોશ આપીને ઉતારવી. વધારે ઘાડી કાંજી જોઇયે તો વધુ વાર ચુલે રાખવી. ચોખા આખા રાખવાને બદલે ગમે તો ઉપર લખ્યા જેટલા ભુંજેલા એક ચમચો ચોખાને બારીક આટા જેવા છુદીને પછી તેની ઉપર મુજબ કાંજી બનાવવી.

કાંજી મૅલીન્સ ફુડની.

ત્રણ માસની અંદરનાં બાલક તેમજ ઘણા નાજુક નબલા બાંધાનાં બચ્ચાં માટે આએ કાંજી બનાવવા અડધો પાશેર સોજું પાણી લેવું અને સોજી તપેલીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી મૅલીન્સ ફુડ નાખી પાણીમાંથી પાંચ ચમચી ભરીને લઇને એમાં બરાબર મેળવી ઘણે ધામે ધીંગારે થોડી સૅકંડ ઘુંટીને ઉતારી તેમાં ઉપર લખેલું બાકીનું બધું પાણી તથા સોજું ગાયનું દુધ અડધો પાશેર રેડી એક જોશ આપીને પાવી.

ત્રણ માસની ઉમરનાં બાલક માટે ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડો ફુડ લેવો અને છ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે ભળી

તેટલો જરા વખતજ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી એ બધાં સુધાં એક પાશેર થાય તેટલું ગાયનુ દુધ ભેળીને એક કકરો પાડવો.

સીક માણસ અથવા બાલકને ધવાડનારી માતા માટે એ કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી ચારથી છ ચમચી સુધી મૅલીન્સ ફુડને એટલીજ ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળીને તેમાં ગાયનું યા બકરીનું તાજું દુધ દોઢ પાશેર મેળવી એક કકરો પાડીને પચતું પચતું આપવું. અગર જો એટલું બધું દુધ પચી નહીજ શકે તો પછી પાણી વધારે ઉમેરવું અથવા દુધને બદલે બધાં પાણીમાંજ ફુડ મેળવી જોશ આપીને પાવું.

કાંજી રેલૅાંગની.

ઘઉંનો બારીક રવો એક તોળો લેવો અને ત્રણ સોજું માખણનું ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અથવા માખણ ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીને સોજી તપેલીમા નાખી ચુલે ધીમી આંચે ગરમ કરી તેમાં રવાને બદામી રગનો ભુંજી માહે ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને ઘણો પાકો ચેરવી પાણી બળવા આવેને એક પાશેર ભેસનું સોજું દુધ તથા સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ ભેળી દસ બદામની બીજને છોલી છુંદીને માહે તે મેળવી ચુલે ઘુંટયા કરવું અને કાંજી દુધપાક જેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. કાંજી પતળી જોઇતી હોય તો જલદી ઉતારવી. કારણ કોઈ પણ કાંજી ઘણી ખરી ચુલેથી ઉતાર્યા પછી હોય તે કરતાં ઘાડી થાય છે.

કાંજી લીલાં ગોખરૂનો.

લીલાં ગોખરૂ ચોમાસાંમા મલે છે તેના એક ફુટ યા તેથી ઉંચા નાના છોડવા થાય છે, તેમાં કોઈ એકજ ડાંખળાનો હોય છે અને કોઇના ડાંડાની ઉપર બીજી ડાળીઓ ફુટેલી હોય છે અને તે દરેક ઉપર મોસંબી ચણા જેટલાં છુટાં છુટાં આઠ દસ ગોખરૂઓ લાગે છે. એ ગોખરૂનો આકાર જાંણે ઝીણાં ઠુમકા વેંગણાં હોય તેવા દીશે છે. તેવાં ડાખળાઓ સાથનાં હોવ તો બે અને એકજ ડાંડાનો હોય તો ત્રણેક છોડવા લેવા, અને તેનો મુળીયાંની ઉપરનો ત્રણેક ઇચ જેટલો ડાંડો કાપીને તે કાઢી નાખીને પછી ઠંડાં પાણીથી બરાબર સોજાં ધોઇને પછી તેનું ગોળ ગુંછડુ વીટાળી તે છુટી નહી જાય માટે

તેને સોજા દોરાથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એકથી બે પાશેર જેટલાં સોજાં તાજાં દુધને એ ગુંછડું સમાય તેટલાં સાંકડાં પણ ઉંડાં ઉભાં વાસણમાં નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને પછી તેની અંદર હેઠે ગુંછડું મુકીને બીજાં ચારેક કકરા પાડી કાંજી ઘાડી અને ચીકણી થાયને ઉતારી સોજાં જાંજરાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને મીઠાસ મુજબ ખુંદેલી ચીનાઈ શાકર ભેળી ઉપર જાયફળ ખમણીને પીવી. પછી ગોખરૂનાં ગુંછડાંને સોજું ધોઇને જરા વાર ટાંગી રાખી અંદરથી પાણી નીકળી જાયને ઝીણાં કપડાંમાં વીટાળીને હવામાં રાખવુ. અને બીજા બે ત્રણ દીવસ એજ ગુંછડાંની ઉપર મુજબ કાંજી બનાવ્યા પછી એને કાઢી નાખી બીજાં નવાં ગોખરૂ લેવાં. એ ગોખરૂની કાંજીની અસર પણ સુકાં ગોખરૂની કાંજીના જેવીજ થાય છે. એ ખરાં ગોખરૂને બદલે બીજા કોઈ ભલટા ઝેહરી રોપા નહી હોય તેની ઘણીજ સંભાળ રાખી બરાબર તપાસી ખાતરી કરીને પછીજ લેવા.

કાંજી સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખાની કાંજી ઘાડી કરવી હોય તો નાનો ચમચો એટલે (દૅજર્ટસ્પુન) લઈ તેને સાગુ ચોખાનાં વાસણમાં ખોસી ઉપસેલો ભરી કાઢીને પછી કોઈવખત તે ઘણો ઉપસેલો રેહ છે તેટલા માટે ચમચાના ડાંડાને પેલાં વાસણની કીનારી પર જરા ઠોકવો, તેથી વધારે ભરાયલા ચોખા નીકળી જઇને ચમચો સરખો ઉપસેલો રેહશે. તે પછી સાગુ ચોખાને સોજા ધોઈ કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું પાણી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર ભરીને રેડીને પછી બીજા નાના ત્રણ ચમચા ભરી વધુ પાણી રેડીને પછી બનતાં સુધી એ પાણીમાં દસ બાર કલાક ભીનવી રાખવું. પણ કાંજી તાકીદ બનાવવી હોય તો તુર્ત ચુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ચમચો ફેરવીને બેસાડો દઈ એ રીતે બધા મળીને ત્રણ કકરા પાડયા પછી માહે ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ નાખી કાંજીને સાણસાની ખુંટી ખાંડ પીગળેને ઉતારવી. એ કાંજી પતળી કરવી હોય તો ઉપર મુજબ ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા સાગુ ચોખામાંથી અડધો ભાગ લઇને તેની ઉપલીજ રીતે કાંજી બનાવવી. દુધની કાંજી કરવી હોય તો ઉપર મુજબની ઘાડી કાંજી બનાવી તેમાં અડધો પાશેર દુધ ભેળી વારંવાર ચમચો ફેરવી મરજી મુજબ ઘાડી

દુધપાક જેવી યા પતળી કાંજી બનાવી તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળી જરા વારે ઉતારીને ગમે તેા ઉપર જાયફળ ખમણવું. નરાં દુધની કાંજી કરવી હેાય તેા ઉપર મુજબ પણ દેાઢ ચમચેા ભરી સાગુ ચેાખાને સેાજા વેાઈ પાંચ સાત કલાક ઠંડાં પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી અંદરનુ પાણી કાઢી નાખીને માહે દેાઢ પાશેર દુધ રેડી તેમાં સાગુ ચેાખાને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી ઘુંટી નાખી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ મેળાને પતળી યા ઘાડી દુધપાક જેવી ગમે તેવી કાંજી કરીને ઉપર જાયફળ ખમણવું. ગમે તેા એમાં જરા ગેાલાબ ભેળવેા.

કાંજી સાલમની.

સેાજી સફેદ પંજાબી સાલમને ઘણીજ બારીક ઘુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચી એ પાઉડરથી સપાટ એટલે કાપેલી એક ચમચી ભરવી અથવા તાેળેલી તાેળેા ૦| લઇ તેને એક કલઈ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં નાખી એક નાનેા ચમચેા ઠંડું પાણી તેમાં બરાબર મેળવીને પછી એક શેર એટલે એક બાટલી ભરી માહે ઠંડું પાણી નાખી ઘંગારે મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર મેાટા ચમચાથી ઘુંટયાજ કરવું. જરાબી હાથ રાખ્યાથી તેમજ બળતે મુકયાથી સાલમનાં ગાંગડા વળે છે. બધું પાણી બળી આસરે એક પાશેર જેટલી કાંજી રેહને તેમાં સેાજું ભેંસનુ દુધ દેાઢથી બે પાશેર જેટલું નાખી ઉપર મુજબજ ઘુંટયા કરવું અને કાંજી પતળી યા ઘાડી જેવી જોઇયે તેવી આપણી મરજી મુજબના કરીને ઉતારી માહે એકથી દેાઢ ચમચી ભરી ઘુંદેલી ચીનાઈ બારી શાકર તથા બે એળચીના દાણાને ઘુંદીને અંદર ભેળવુ. ગમે તેા ટેસ્ટ માટે થેાડાં ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્વું. એ સાલમની કાંજી પચવામાં ભારી પડતી નહી હેાય તેા પછી ઉપર લખ્યા કરતાં જરા વધારે અથવા તેા બેવડી સાલમ લેવી. ડૅાકટર ફરમાવે તેા એ કાંજી લેવી.

કાંજી સુકાં ગેાખરૂની.

ગેાખરૂ દલવા તેમજ ઘુંદવાને બહુ સખત પડે છે. તેા પણ બનતાં સુધી ઘણાં બારીક આટા જેવાં દલાવી ચાળીને લેવા અને તેમ નહી બને તેા પછી ઘુંદીને ચાળવાં. એ રીતે દલવા અથવા ઘુંદવા આગમચ તેને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવા, તેથી માહેનેા

બીનાસ દુર થશે. પછી અડધા તોળો એ ગોખરૂના આટાને ભેંસના સોજાં અડધો પાશેર દુધમાં બરાબર મેળવી સાફ વાસણમાં ચુલે ધીમી આચે ઘુટયા કરી ઘટ થાયને બાજુ અડધો પાશેર દુધ ભેળી અવાર નવાર અંદર ચમચો ફેરવેલા અને એક જોશ આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવી. એ કાંજી બીલકુલ સારા ટેસ્ટ વગરની બુરી યા કડવી જેવી લાગે છે. પણ નબલા ફુકાવાળાં માણસને એ કાંજી આપવા ડૉકટર ફરમાવે છે.

કાંજી સુકાં સીંગોડાંની.

કાંજી બોકંદાની લખેલી છે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લેવો પણ બોકંદાના આટાને બદલે સુકાં સીંગોડાનો એવોજ બારીક આટો લઇને તેની એજ રીતે કાંજી બનાવવી.

કાંદાનો વધાર.

કાંદાનો અણીવાળો ભાગ નહી પણ મુળીયાં તરફના હેઠેના ભાગનેજ હમેશ કાપીને પછી કાંદાની છાલ છોલવી. એમ કાપ્યાથી આંખ્યોને કાદાની ઝેન લાગતી નથી. આએ રીતે ખપ જોગા કાદાને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવા અથવા છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા જે પકવાંનમાં અ બેમાંનાં જે એક રીતથી કાપેલા વાપરવા છાપેલું હોય તેવા કાપી તેમાં જોઇતું ઘી નાખી ચુલે મુકવુ અને ઘી કકડવા માડેને કાપેલા કાંદા માહે નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવા, એમજ રાખી મુકવા નહી. તેથી બધેથી એક સરખા તળાશે નહી. પણ બોરડુ પરના કાંદા જલદી લાલ થઈ જશે અને વચમાનો સફેદજ રેહશે. ગોસ્ત, મરઘી, ચાવલ, ખીચડી અથવા બીજું કોઈ પણ પકવાન લાલ જોઇતુ નહી હોય તો તેને માટે કાદા કકરો બદામી રંગનો થાયને માહે છુંદેલું આદુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવુ. એ રીતે જે પકવાન જેટલું લાલ કરવું હોય તે પ્રમાણે કાંદા લાલ તળવો. ચાવલ યા ખીચડી ઘણું જ લાલ કરવું હોય તો તેને માટે બધો કાંદો ઘણોજ લાલ થાયને ઉતારી પાડી ત્રણ ભાગ જેટલો અંદરથી કાઢી લેવો અને પાછું ચુલે મુકી બાકી રહેલા ચોથા ભાગને છેકજ બળી ગયલો નહી તો પણ છેક કાળો જેવોજ તળી જેમ પાણી રેડવાનું હોય તેમ રેડીને પછી પેલા

ત્રણ ભાગ કાંદા અંદર પાછા નાખવા. કારણ બધોજ કાંદા એમ એક દમ કાળો કીધાથી પછી કાંદાનો ટેસ્ટ રહેતો નથી. સફેદ કાંદામાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તે તળાતાં ઘી ઘણું સોસી લેય છે, કે જ્યારે લાલ સુકા કાંદા પાકટ હોવાથી તેમાં તેમ થતું નથી, પણ એમાં તીખાસ વધરે હોય છે.

ખજુર.

ઘઉનો ઝીણો રવો ભરેલો શેર ૧, દુધ પાશેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રવો નાખી તેમાં એક પાશેર ઘી તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટાની કાંની બાંધવો. જેમ કરતાં પતળું થઈ જાય તો જરા ઘઉનો આટો નાખીને કઠણ કરી બે ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ તેના અખરોટ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી કોડીયાં જેવું કરી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી નાખી તેને ચુલે મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી અંગોઠો ખોસીયાથી ખાડો પડે છે તે ભાગ પેહલે તળાય તેમ ઉલટું કોડીયું પેહલે નમુનાનું એક મુકીને તળી જોવું અને તે પંથરાઇને પોહોળું પાપડી જેવું થઈ જાય તો એક ચમચી આટાને સેજ પાણીમાં બરાબર મેળવી તેમાં બીજાં ખજુર બોળીને તળવાં, જેમ કીધાથી અંગોઠો ખોસેલાં કોડીયાં જેટલાં હશે તેટલાંજ રેહશે પણ ફુળીને જાદાં થશે. બીજી રીતે ખજુર બનાવવાં હે.ય તો મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટામાં નવટાંક ઘી ભેળી અડધા શેર ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેનેથી આટો બાંધીને ઉપલીજ રીતે એનાં ખજુર બનાવીને તળવાં.

ખજુર તળેલા.

મસ્કતી ખજુરને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી સોજાં મીઠાઇનાં ઘીમાં તળી છુંદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર સાથે ભેળીને ખાવો. પણ છેકજ કકરો તળવો નહી. કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખ્યાથી એ ખજુર ઘણા દીવસ સુધી સોજો રેહ છે.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ.

મોટાં પાકટ નાળીયેરમાંથી દુધનો ભાગ સુકાઈ ગયલો હોવાથી તનું ખમણ ફુચા જેવુ થશે માટે એ ખમણ બનાવવા માટે પાકટ

પણ તદનજ નવું અને બને તો તુર્તનું ઝાડ ઉપરથી ઉતારેલું એક નાળીયેર લેવું. કારણ એવાં નાળીયેરમાં દુધનો ભાગ હોવાથી તેનું ખમણ મજાહનું પોચું થાય છે. તેવાં એક મોટાં નાળીયેરને હલકે હાથે ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તેમાં હેઠે સાધારણ ખમણમાં લખ્યા જેટલી ખાંડ, ઘી તથા ગોલાબ ભેળી ઘણી મોટી કઢાઇમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ જેવું થાયને તેમાં તાજો તદન મોલો માવો અડધો શેર ભેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી સાધારણ ખમણમાં લખેલા હીસાબે એળચી, જાયફળ ભેળવું અને નવટાંક કીસમીસ દરાખને થોડાં ઘીમાં તળી એ તથા બદામની બીજ તથા પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી જાડું ફુંદી ખમણમાં એ બધું મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ છેલ્લે મેળવીને લાડવામાં એ ખમણ ભરવું. ઉપર લખ્યા મુજબનું મોટું એક નાળીયેર ખમણેલું અડધો રતલ થાય છે.

ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ.

તદન સોજું મોટું નાળીયેર ૧, મેદા ખાંડ શેર ૦।।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને ફુંદવું. બદામને છોલી ઝીણા કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોવું અને એક કઢાઇમાં થોડું ઘી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ તળીને કાઢ્યા પછી દરાખ તળવી. નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક બધો સફેદ ભાગ ખમણી કલઇવાળા તપેલીમાં નાખી માહે બે તોળા કકડેલું ઘી, ગોલાબ તથા ખાંડ ભેળી ધંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ નહી પણ ચાસ પીને ખમણ ચીકટ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ, મેવા તથા બીજો જરા ગોલાબ ભેળી કોઇબી મીઠાઇમાં ખમણ વાપરવા છાપેલું હોય તેમાં એ સાધારણ ખમણ વાપરવું. એ ખમણ લાડવામાં ભરવા માટે બનાવ્યું હોય તો તેને સારૂં બદામને તળવી નહી પણ જાડી ફુંદીને કાચીજ નાખવી. ગમે તો લાડવાનાં ખમણમાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને અડધા ચમચા ગોલાબમાં બરાબર

મેળવીને પછી રાંધીને તૈયાર કીધેલાં ખમણમાં ભેળવી લાલ ખમણ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ ઓછી લેવી અને તેને બદલે એટલોજ સોજા ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને ખાંડ સાથે નાખવો. એ ગોળ નાખેલું ખમણ મજાહનું થાય છે પણ ગોળ પસંદ નહી હોય અને ખમણ લાલ કરવું હોય તો પછી એક ચમચી ખાંડને ત્રાંબાની રકાબીમાં ચુલે મુકી તદન કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી રેડી ખાંડમાં બરાબર ભેળાઇને શીરા જેવું થાય પછી ઉતારી ખમણ ચુલા પર તૈયાર થવા આવેને ગમે તેવા લાલ રંગનું થાય તેટલો એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને અંદર ભેળાયા પછી ખમણ ચુલેથી ઉતારવું. પણ ખમણ કહણ કરવું નહી. કારણ ઠંડું પડતાં તેનું ખમણ વવરૂં થઈ જાય છે અને લાડવા યા બીજાં કશાંમાં પણ તેનું ખમણ ભરી શકાતું નથી.

ખમણ સુકાં કોપરાંનું.

આએ ચોપડીમાં કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે એ ખમણ બનાવવું પણ તેના કરતાં એમાં ખાંડ અડધો શેર ઓછી લેવી, તેમજ વાપરવું હોય તેજ દાહડે તાજું બનાવવું. ગમે તો નવટાંક કરંટ દરાખને પોચી તળીને એ ખમણ તૈયાર થયા પછી માહે મેળવી.

ખમીર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લાલ મેદા ખાંડ રતલ ૦।, સફેદ સોજું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

ચાર બાટલી ઠંડું પાણી લેવું અને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એ પાણી થોડું થોડું કરી માહે બધું બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક મેળી એક કલાક ચુલે મધ્યમ બળતે ઉકાળીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બધું પાણી બરાબર મેળવી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. ચોવીસ કલાકમાં ખમીર તૈયાર થશે. એક પાઇંટ એ ખમીર નાંખીયાથી અધાર રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર ઇંડીયન.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, સોજું કઠણ દહી શેર ૦।, સોજી મણાની દાળ તોળા ૨, અનીસું તોળો ૦॥.

દાળને સોજી પેાઈ થેાડી વાર ટંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને અનીસાં સાથે છુંદી તેમાં આટેા તથા દહી ભેળી ખુબ તરેહ ગુંદીને કપડાંના સેાજા કટકાને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં એ ખમીર લપેટી મુકવું અને ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને વાપરવું. એક રતલ આટામાં બે તેાળા એ ખમીર તથા એક તેાળેા નીમક મેળવ્યાથી ખમીર ચઢશે.

ખમીર ગાંમઠી.

ઘઉંનેા આટેા ટીપરી ૧, અનીસું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહી ખપ મુજબ.

આટેા પેાચેા થાય તેટલાં દહી સાથે અનીસાંને છુંદીને દસ બાર કલાક કેાડીનાં વાસણમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર આટેા મેળવી ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી રાખ્યા પછી કેાઈ પણ ચીજમાં ખમીર ચઢવા માટે એ વાપરવું.

ખમીર પટેટાનું.

સારી જાતનાં પટેટાને નરમ બાફી છાલી તેાળાને એક રતલ લઈ ગરમ હેાય તેટલાંજ ખુબ તરેહ મસળાને નરમ માવા જેવા કરવા અને એ ધાડા દુધપાક જેવું થાય તેટલું એમાં કકડતું પાણી એક દમ નામી જલદી જલદી મેળવી દઇને પછી સેાજી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડવું. પછી એમાં સેાળે ગેાળ અથવા મધ હઠી તેાળા મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટી જરા કઠણ થાયને ઉતારી ગરમ હેાય તેટલાંજ એમાં બીજું કેાઈ પણ જાતનું તૈયાર ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના છ ચમચા મેળવી ઉપર કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે ચેાવીસ કલાક મુકવું. બીજાં ખમીર કરતા એ ખમીર જરા વધારે નાખવું.

ખમીર વટાણાની દાળનું.

સેાજી વટાણાની દાળને છુદીને એક ચાનું કપ ભરીને લઇ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડેલું પાણી અડધેા શેર રેડવુ અને માહે ફીણ આવે ત્યાં સુધી ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. એટલાં ખમીરથી આઠ રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર હૉપ્સનું.

હૉપ્સ (Hops) નામનાં એક જાતનાં વેલાની સુકાં ફુલ આવે છે તે ફુલ બે વાલ લેવાં અને તેને તડકે મુકીને પછી સોજી ખમમાં પાઉડર જેવાં બારીક વાટીને મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા બારીક રવો એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ અડધો રતલ લઈ તેમાં એ વાટેલો હૉપ્સનો પાઉડર ભેળીને પછી સોજી મેદા ખાંડ હઠી તોળા મેળવી પાણી રેડીને રોટલીના આટા જેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી સોજાં નરમ કપડાંમાં અળગા ઢીળા વીટાળી તેની ઉપર જાદી ફ્લૅનલ યા બીજું કાંઈ જાડું ગરમ કપડું ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યા અથવા રાંધણીમાં ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દર રોજ ગોળાને કાઢી ખુબ ગુંદીને પાછા એમજ ગોળા કરીને વીટાળી મુકવા, પછી ચોથે દીને ખમીર ચઢશે. એટલાં ખમીરથી છ રતલ આટાનાં પાંઉ થશે.

ખમીર હૉપ્સનું ૨ જું.

બીજી રીતે હૉપ્સનું ખમીર બનાવવા માટે ઉપર પેહલાં હૉપ્સના ખમીરમાં લખ્યાં મુજબનાં હઠી તોળા ફુલને સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે બાટલી સાફ પાણી સાથે અડધો કલાક ઉકાળીને ઉતારી ફુકું થાય પછી એમાં પોણો તોળો નીમક તથા ૦। રતલ ખાંડ નાખવી અને મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન ઘઉંનો આટો અડધા રતલમાં ઉપલી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી ખુબ તરેહ ચોળીને બરાબર એકરસ કરીને ૪૮ કલાક રાખ્યા પછી સોજાં દોઢ રતલ પટેટાને નરમ બાફી છોલી ઘુંટીને નરમ માવા જેવા કરીને પછી એને ઉપલી મેળવણીમાં મેળવી બીજા ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ કલઈ ભરેલી ચાળણી યા પોયાંમાથી બધું છાંડી લઇ બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. આએ ખમીર તુર્ત વાપરી શકાય છે તેમજ બે માસ સુધી જેવુંને તેવુંજ ઠંડાં મુલકમાં રહી શકે છે. ઉપર લખ્યું છે તે સઘળો વખત ખમીરને ઠંડકમાં નહી પણ ચુલા આગળ ઉંફમાંજ મુકી રાખવી અને વારંવાર હલાવીને મેળવ્યા કરવી. વાપરતી વેળા બાટલીને બરાબર હલાવીને ખમીર લેવું.

ખમીર હૉપ્સનું ૩ જું.

ઉપર પેહલાં હૉપ્સનાં ખમીરમાં લખ્યા મુજબનાં હૉપ્સનાં ફુલ એક મુઠ્ઠી ભરીને લેવાં અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણુ બાટલી ઠંડાં પાણી સાથે બે કલાક ધીમી આંચે ઉકાળીને ઉતારીને કપડાંથી ગાળીને ફુલ ફેંકી દેવાં. ત્યાર બાદ પાઇંટનાં માપથી ભરીને એક પાઇંટ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં જરા જરા કરી એ બધું પાણી બરાબર મેળવી ચાનું એક કપ ભરીને મેદા ખાંડ માહે મેળી ફુકું થાયને બીજું ખમીર ચાનું એક કપ ભરીને એમાં મેળવું, પણુ એ મેળવતી વેળા હલાવ્યા કરવું. ત્યાર બાદ ચોવીસ કલાક ઠરવા દઇને પછી બરણીમાં ભરવું. બાટલીનાં માપથી ભરેલા સોલ બાટલી આટામાં ખમીર ચઢવા માટે આગ્મે ખમીર એક પાઇંટ નાખ્યું.

ખરીયા ખારા.

ખારા ખરીયા પકાવવા હોય તેા આગ્મે ચોપડીમા હેઠે ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે તે મુજબના સમારેલા એક દજન ખરીયા લેવા અને તેજ રીતે ધોઈ ભાંજીને તૈયાર કરી તેમજ બાફવા મુકી નરમ થાય અને પોણા શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું. ત્યારબાદ અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને પોણેા તોળો આદુ તથા ૦। તોળો લસણુને છોલી બેઉને ખુંદવું અને કલઇવાળા પાટીયામાં અડધો શેર ઘી નાખી તેમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ મેળી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને રસ સાથેજ માહે ખરીયા તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇગારે મુકવું અને ખપ જોગી એવી રેહને ઉતારી આગ્મે ચોપડીમાં મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવેા.

ખરીયા મસાલાના.

બકરાંના નાના ખરીયા ૧૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૧, લસણુ તોળો ૦ા, નીમક તોળા ૨, ધાણાજીરાંનેા મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનેા ચમચો ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મસાલો

ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા સુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખરીયાને સમારવા અથવા સાફ કીધેલા ખરીયા તૈયાર મલે છે તે લેવા અને તેની ખરી કાઢી નાખીને તેની ફાટની અંદર ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડીને ખરીયાને ઘસડીને સોજા ધોઇ હાડકાં ચામડીથી છુટાં પડે નહી પણ વળગેલાંજ રેહ તેમ ખરીયાને વચમાંથી ઉલટા છરા વડે બબે ટુકડામાં ભાંજવા. પછી પાછા જરા ધોઇ એક સોજાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ૭ શેર પાણી તથા નીમક સાથે ચુલે ઢાંકણુ ઢાંકીને મુકવું. તેટલાં આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળીને માહે આદુ લસણુ મેળવી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખીને તેને લાલ તળવું અને પેલા ચરવા મુકેલા ખરીયા અડધા ચરેને એ તળેલો સઘળો સામાન ઘી સુધાંજ તેમાં નાખી બરાબર ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને અંદર પાણી ઘટે તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે ને નાખતાં રેહવું અને ખરીયા તદન નરમ થઇ બે કપની પણુ ઉપર રસ રેહને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમે તો સોજાં અડધા નાળીયેરને ઘણું બારીક પીસી મસાલો લાલ કરતી વખત એ પણ સાથે અંદર નાખીને લાલ કરવું. ખરીયામાં કઠોર નાખવા હોય તો મોસંબી ચણા, ધોંટ વાલ, સુકા મોટા ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર એમાંનું ગમે તે એક ચીજ એક શેર લેવું. પણ મોસંબી ચણા અથવા ધોંટવાલ હોય તો ખરીયા પકાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને ખરીયામાં બધો તળેલો સામાન ભેળાયા પછી એ બેમાંનું જે એક હોય તે પણુ માહે નાખવું. પણુ ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે એક ચીજ હોવ તેને ચુંટી સોજું ધોઇને મસાલો ભેળીયા પછી થોડો વખત બાદ એ નાખવું અને ખરીયાની સાથે એ કઠોરને પણુ બરાબર નરમ ચેરવી મજાહના રસવાળા કરવા. બધું પાણી સુકવીને ઘટ કરવું

નહી. કોઇ પણ કથેાર નાખીને ખરીયા પકાવવા હોય તેા તેને ભાગનેા મસાલેા તથા બીજો બધેા સામાન થેાડેા વધારે લેવેા.

ખરીયા મુડી.

બકરાંના કુમળા ખરીયા એક દજન તથા બકરાંની મજાહની ભરેલી એક મુડી લઇને તેને ખરીયા મુડી સમારવાની રીત હેઠે છાપેલી છે તે મુજબ સમારીને મુડીનાં ફાડચાં કાપવાં અને ખરીયાનાં હાડકાં ભાંજી બબે કટકા કરી વળગેલાજ રાખવા, છુટા પાડવા નહી. એક માદન તથા મજાહના ચરબદાર સેાજા ચાર ચુસ્દાને ચીરી થેાડું નીમક લગાડીને બે વખત ઘસ્ડીને સેાજુ ધેાયા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને વાસ નીકળી જાય અને સેાજા થાય ત્યાં સુધી ધેાવા. બકરાની ચાર જીભ લેવી. એક નાની હેાજરીને ગરમ પાણીમાં બેાળી કાઢી સેાજી ધેાઇ તેને વળગેલું હેાય તે બધું છરી ઘસીને કાઢી નાખી સેાજી કરીને પછી ચુસ્દાની કાની નીમક તથા આટેા લગાડી ધેાઇને બરાબર સાફ કરી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપવા. ઉપર લખેલેા એ બધેા સામાન દજન ખરીયાના જેટલેા અથવા તેથી વધારે પણ થાય તેા ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે યા જે સામાન લખેલેા છે તે ઉપરાંત બીજો સામાન મીજાન મુજબ વધારે લેવેા અને તેજ રીતે કાંદા, આદુ તથા લસણ પણ વધારે લઈ ઘીમાં તળીયા પછી તેમાં બધેા મસાલેા તળીને તૈયાર કરવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ પણ એક કલઇ ભરેલાં મેાટાં તપેલાંમાં ખરીયાને બાફવા મુકવા અને બીજે ચુલે બીજા તપેલાંમાં મુડીનાં ફાડચાં, ચુસ્દા, માદન, હેાજરી તથા જીભને ધેાઇને બાફવા મુકી મુડીનું ગેાસ્ત નરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને જીભની ખાલ કાઢવી અને માદનના કટકા કાપી ચુસ્દા આખા પસંદ હેાય તેા તેમ રાખવા અથવા બબે કટકા કાપવા. મુડીનાં ફાડચાંમાંથી માસના મેાટા કટકા કાઢી લઇ હાડકાં ફેંકી દેવાં. ત્યારબાદ ખરીયા અડધા ચરેને ઉપર ખરીયા મસાલાના છે તેમાં લખ્યા મુજબના કોઇ પણ એક જાતના કથેાર ત્રણ ટીપરીને ચુંટી જે ભીનવી રાખવાના હેાય તેને ભીનવીને અને એમજ નાખવાના હેાય તેને સેાજા ધેાઇને તૈયાર કરી રાખવા અને ઘેાંટવાલ અથવા મેાસંબી ચણા હેાય તેને તેા મસાલેા ભેળાયા પછી તુર્તજ માહે નાખવા પણ બીજા કોઇ પણ કથેાર હેાય તેને તેા મસાલેા ભેળીયા પછી થેાડેા વખત ગયા બાદ નાખવા.

તેમજ ચુસ્દા, માદન, હોજરી જેબી ચરી ગયલું હોય તેને મુડીનાં માસની સાથે જુદુંજ રાખવું પણ એમાં જે કાંઇ ચરેલું નહી હોય તેને તો ખરીયા મસાલાનામાં બીજી જાતના કચેાર નાખવા છાપેલું છે તેમ એમાં પણુ તે નાખતી વેળા પેલું ચરીયા વગરનું જે હોય તેને પણ સાથેજ નાખવું. તે પછી તપેલાંમાંનું બધું ચરીને નરમ થવા આવે ત્યારે મુડીનું માસ તથા બીજી જે કાંઇ ચરેલી ચીજ તેની સાથે કાઢી રાખેલી હોય તે પણ તપેલાંમાં નાખવી અને પછી બધું સાથે ચરીને બરાબર નરમ થાય અને અંદર ઘણેા પુરતેા રસ રેહને ઉતારી ગરમ મસાલેા ભભરાવવેા. એ પકવાંન પુરતા રસ સાથનુંજ સારૂં લાગે છે માટે રસ સુકવીને સુકું કરવું નહી. તેલનેા શેાખ હોય તેા જરા ઘી એાછું નાખી તેને બદલે ઘણું સેાજુ મીઠું તેલ થેાડું નાખવું.

ખરીયા મુડી સમારવાની રીત.

સમારેલા તૈયાર ખરીયા પણ મજાહના સેાજાજ આવે છે તેવા નહી મળે તેા પછી સમારયા વગરના પણુ બનતાં સુધી બકરાંના આગળા પગનાજ ખરીયા લેવા. કારણુ પાછલા પગના ખરીયામાં બધેા અમથેા નળેાજ આવે છે. એ બાલ સાથના ખરીયાને ઠંડાં પાણીથી ખુબ તરેહ ધેાઇને સેાજા કરી એક દજન ખરીયા હોય તેા તે બધાને એકઠા કરી તેના ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફના છેડાને કાથાની દેારીથી મજબુત બાંધીને ઝુરેા કરવેા. ત્યાર બાદ એક મેાટાં ઉંડાં તપેલાંને ઠંડાં પાણીથી પેાણું ભરીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું, પણ ખરીયા મુડી સમારવા માટે પાણીમાં કકરેા પડવા દેવેા નહી. કારણુ કકડતાં પાણીમાં નાખ્યાથી તે અડધું ચરીને દતરઇ જશે અને પછી પકાવતી વેળા તે ચરશે નહી. તેટલા માટે ચુલે મુકેલાં પાણીમાંથી ધુંમાડેા નીકળવા માડે કે દુર્તજ બળતું ધીમું કરી નાખીને તેમાં ખરીયાના ઝુરાને ઉભેા મુકી દેારીના છેડાને હાથમાં પકડીને દસેક મીનીટ પાણીમા ફેરવ ફેરવ કીધા પછી એક ખરીયાના બાલ જરા ટુપી જેાવા અને નીકળે નહી તેા પછી જરા વધુ વખત એમ ફેરવ્યા કરી બાલ નીકળી આવે કે દુર્ત અંદરથી ખરીયા કાઢી લઇ દેારી છેાડી નાખવી અને એક ખરીયાને હાથમાં પકડી તેના ઉપરના કાપેલા છેડા તરફથી હેઠે ઉતરે તેમ નહી પણ ખરીની

તરફથી ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફ ચડતી જાય તેવી રીતે એક ચાલતી છરીને તેની ઉપર ઘસીને જલદી જલદી બધા બાલ કાઢી નાખીને મજાહની બાલ વગરની સોજી ચામડી થાય તેમ સાફ કરવા. પણ તેમ કરતાં ખરીયાની ચામડીની ઉપર કાપ પડીને તે ચું થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી ખરીયાની હેઠ બુટના જેવી ખડી હોય છે તેને કાઢી નાખીને પછી ખડીની વચમાંની ફાટને છરીથી ઉભી જરા ચીરીને તેની અંદર ચપટા ગાંઠ જેવું હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી ચરડીને સોજા ધોઇને ઉપયોગમાં લેવા.

ખાટકીને ત્યાંથી મુડીની ઉપરનું ચામડું છોલી કાઢીને પછી માસનાં હાડકાંનાં ફાડચાં કાપેલી તૈયાર છોલેલી મુડી મળે છે અને તેને તેઓ મુડીનું ગોસ્ત કેહ છે. પણ એવી રીતે છોલેલી મુડીના માસમાં બધા ઝીણા ઝીણા બાલ ઘણા પેવસ થઇ ગયલા હોવાથી તેને ઠંડાં પાણીથી ઘણી વખત ખુબ તરેહ ધોઇને તે બધા બાલ બરાબર કાઢ્યાથી નીકળે છે, તેમ સોજી કીધા પછી તે કામમાં લેવી. પણ સમારયા વગરની આખી મુડી હોય તો પ્રથમ તેને ખરીયાની માફક ધોઇને સોજી કરવી. પછી ઉપર ખરીયા સમારવા માટે પાણી ગરમ કરવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલુંજ ગરમ પાણી કરીને તેમાં મુડી મુકવી. પાણીની અંદર કાંઇ હાથ નાખી શકાય નહી માટે મુડીનું સીંગડું પકડીને અંદર મુડીને આવારનવાર ફેરવ્યા કરી ડુપતાં ખરીયાની કાની એનાથી બાલ નીકળી આવેને તપેલાંને ચુલા પરજ રેહવા દેવું અને માહેથી મુડી કાઢી લઇ ચુલા આગલજ એક ખુનચામાં મુકીને છરીવડે ઝટ ઝટ બાલ કાઢી નાખવા. જેમ કરતાં કોઈ ભાગ પરના બાલ નીકળી શકતા નહી હોય તો પછી તેટલા ભાગને પાછો જરા વાર પાણીમાં બોળીને કાઢી લઇ એ રીતે આખી મુડીની ઉપર સેજબી બાલ રેહ નહી અને મજાહની સફેદ ચામડી થાય તેમ બરાબર સાફ કરવી. તે પછી આટો લગાડી આખી મુડીને સોજી ધોઇ છરાથી ભાંજીને પેહલે ભેજું ચું થાય નહી તેમ આખું કાઢી લઇને પછી સીંગડાંની ઉપરનું જાડું કોટળું કાઢી નાખીને પછી છરાથી ભાંજીને સીંગડાંને કાઢી નાખવાં અને જીભને આખીજ કાઢી લીધા પછી મુડીને ભાંજીને તેના છરાવડે ચાર ફાડચાં કરી મોઢાંની અંદરથી બધા દાંત પણ ભાંજીને કાઢી નાખી સોજી કરી ધોઇને ઉપયોગમાં લેવી. ખાટકીને ત્યાંની છોલેલી મુડીમાં તો

બધા ઝીણા બાલ પેસી ગયલા હેાય છે પણ એ સુડીનાં માસમાં તેા તેમ સેાજ્બી રેહતા નથી.

ખાજાં.

આએ ચેાપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખપ જેગું માન બનાવવું અને તેનાં વીટાળેલા રેાળના મરજી પ્રમાણે ગેાળા કાપી તેને લંબાઇમાં જરા ખેંચી લાંબેા કરીને પછી તેને ઘણેા વળ દઇને બેઉ કાપેલા છેડા અંદર દાબીને ચપટેા ગેાળેા કરવેા અને વળણુને વળગે નહી માટે તેને સેજ ઘી ચેાપડી ઘઉંની જાડી રેાટલીનાં જેટલાં ખાજાં વણી તેમાં આંગળીવડે આરપાર છુટાં છુટાં ચાર પાંચ આંધરાં પાડવાં. ત્યારબાદ માનનું સેાજું સફેદ ઘી પેણામાં ડુબતું નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી બરાબર કકડેને તેમાં ખાજાંને મજાહનાં સફેદ કકરાં તળવાં, જરાબી લાલ થવા દેવાં નહી.

ખાજાં ખીમાનાં.

ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીનાં હેઠે છાપેલાં છે તેમાં લખેલા હીસાબનેા ચેાખાનેા આટેા લઈ તેમાં તેટલુંજ ઘી ભેળીને માન બનાવવું અને ઘઉંનેા આટેા પણ તેટલેાજ લઈ તેમાં વાટેલું નીમક એક તેાળેા તથા તેમાં લખ્યા જેટલું ઘી ભેળીને તેમજ પાણીથી બાંધી તેજ રીતે વણવું અને આએ ચેાપડીમાં ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા છાપેલેા છે તે મુજબ ગેાસ્તનેા મજાહનેા ખાટેા તીખેા સેાજો ઘી પર સુકેા ખીમેા પકાવી મલાઇને બદલે માહે એ ખીમેા પુરતેા ભરીને ખાજાં બનાવવાં. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહનાં સફેદ કકરાં ખાજાં તળીને અમથાં એમજ ગરમ ગરમ ખાવાં. એને શીરેા પાવેા નહી. એ ખાજાં મજાહનાં થાય છે.

ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીનાં.

સેાજું સફેદ કઠણ માનનું ઘી શેર ૬, સેાજી ખાંડ શેર ૪, સેાજી તાજી કઠણ મલાઇ શેર ૨, વેાયલા ઘઉંનેા ઘરનેા દળેલેા ઘણેા બારીક આટેા હેાય તેા તે અને તેવેા નહી હેાય તેા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા સેાજો તાજો ઘઉંના આટેા રતલ ૦।।।, રંગુનનેા હલવેા નામના ચેાખા આવે છે તેને ધેાઇ બારીક દલાને ચાળેલેા આટેા

તોળા ૧૨, સાટા માટે એવોજ બીજો ઘઉંનો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટામાં પાશેર ઘી નાખી હાથ વડે ચોળીને આટા સાથે બરાબર મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને ખેંચતાં તુટે નહી પણ લાંબો થાય તેવો મજાહનો ચીવટ કરવો અને ચોખાના આટામાં બપતું બપતું ઘી નાખી ખુબ જોરથી સારી કાની મસળી નરમ માખણ આવે છે તેટલો પોચો કરવો. પછી એ ઘઉંના આટાના બે ભાગ કરી તેને જાદાં લાંબાં ગોળ રોળ જેવાં કરવાં અને મોટાં સોજાં પાતળા યા ટેબલની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર એ આટાનું એક રોળ મુકી તેને એક છેડેથી થોડા ભાગને વણવા માંડી આઠેક ઇંચ પોહોળું અને પતળું વણીને પછી એ વણેલા ભાગની ઉપર ચોખાના આટાનાં ઘીમાં બાંધીને બનાવેલાં નરમ માનને સેજ પતળું જેવુ ચોપડીને પછી એ વણેલા એટલા ભાગને લાગે નહી તેમ સંભાળથી ખેંચી ખેંચીને ગોળ વીટો વીટાળી લઈ બધા આટાની સાથે વળગેલુંજ રાખીને તેની સાથનો આટાનો થોડો ભાગ પાછો એમજ વણી માન લગાડીને તેને પણ પેલા વણી ઘી લગાડીને વીટાળેલા વીટામાંજ વીટાળી લઇ બધો આટો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટાળીયા કરવું. જેમ કરતાં આટા અને માનનો જાદો વીટો થશે. તે પછી બાકીના અડધા આટાને પણ એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટો બનાવવો. ત્યાર બાદ એ વીટાઓને જગ ખેંચી સેજ લાંબા કરી તેના બધા મળીને એક સરખા ચોવીસ કટકા કાપવા અને તેને પુરતા સાટામાં ખરમોટી પાતળા યા ટેબલ ઉપર ઘણો પુરતો સાટો નાખીને એ ટુકડાનો કાપેલો એક છેડો પાતળા યા ટેબલ ઉપર મુકાય અને બીજો વણતી વેળા વેળણને લાગે તેમ મુકી હથેલી વડે જરા દાબી પોહોળું કરી બધેથી એક સરખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી મજાહની સફાઇદાર સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી. પણ એમાંની બાર પુરી બીજી બારનાં કરતાં સેજ મોટી કરવી અને એ મોટી પુરીની વચમાં પુરતી મલાઇ મુકીને પછી તેની ઉપર પેલી સેજ નાની પુરીઓમાંની એક મુકી બધો વચમાંનો મલાઇવાળો ભાગ ઉપસેલો રાખી બેઉ પુરીઓની કીનારીને દાબીને સાથે બરાબર વળગાવવી. પણ તેમ કરતાં ઉપરની પુરીની કીનારી હેઠેની પુરીની

બાહેર નીકળે નહી પણુ સેજ અંદર રેહ તેમ બરાબર વળગાવ્યા પછી એ બેઉ વળગેલી કીનારીને ખાજાંના ઉપરના ઉપસેલા ભાગની તરફ આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ચમટી વડે જરા જરા વાળતાં જઇને તેટલાજ ભાગને અંગોઠાથી દાબી જાણે તેની ઉપર વળ દીધેલો આટાનો કોરડો મુકયો હોય તેવી નકશી કરી આખાં ખાજાંની ફરતી કીનારી એમ કરવી. પણ જો એમ ચમટીથી બનાવી શકાય નહી તો પછી પેહલે આખાં ખાજાંની બધી ફરતી કીનારીને એટલીજ પોહોળી વાળી લઇને પછી તેની ઉપર કોરડાની કાની નકશી પડે તેમ ચમચાના ડાંડાનો છેડાની કીનારી દાબીને સફાઇથી નકશી કરી એ રીતે બધાં ખાજાંને તૈયાર કરવાં. પછી એક મોટા સીધી ઉંડી કીનારીના પેણામાં પુરતુ ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડે પછી હેઠે જરા ધીમી આચ રાખી માહે ખાજાં મુકવાં અને તેનું એક પડ મજાહનું કકરૂં પણ સફેદ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક ઝારાનો ટેકો રાખી બીજા ઝારાથી ફેરવવું અને બીજુ પડ એમજ તળાયને ઝારાથી કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણી યા બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં તળાયલું ખાજું મેલી એ રીતે બધાં ખાજાં તળીને મેલવાં અને તેમાંનું બધું ઘી નીકળી જાયને એક સોજા ખુનચામાં ખાજાંને છુટાં છુટાં મુકી તદન ઠંડાં થવા દેવાં. ઉપલી રીતે બધાં ખાજાં તળાઇને તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો મજાહનો ચાસવાળો સેજ ઘાડો જેવો શીરો કરીને કલઇવાળા પોહોળા પાટીયામાં રેડવો અને તે ઠંડો થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તેમાં ઠંડાં થયલાં ખાજાંને મુકવાં અને તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે શીરામાં ડુબાડી રાખી બરાબર શીરો પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પાછાં ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવાં, જેથી તેમાંનો વધારાનો શીરો બાહેર ગળી જઇને ખાજાં મજાહનાં કોરડાં થશે. પછી તેની ઉપર થોડા એળચીના દાણા ભભરાવી શોભા માટે થોડી પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા તાજા ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીઓને ઉપર નાખવી. ઘણાં ખાજાં બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ પણુ તેના આટાને જરા કઠણુ બાંધવો અને હાથવડે તેને ગુંદી શકાય નહી માટે તદનજ સોજાં સફાઇદાર સીસાં મોટાં

લાકડાંનાં ઢીમડાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકવો અને ઢીમડાંને વળગે નહી માટે સેજ પાણી લગાડતાં જઇ લાકડાંનાં નાનાં બાંડનીયાંથી ખુબ ચોકતાં જવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું. અને આટો મજાહનો ચીકટ કરી તેના ભાગ કરીને ઉપર મુજબ થોડો થોડો જુદો જુદો વણુવો.

ખાજાં રચાનાં.

સોજું સફેદ ઘી શેર ૨ા, સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧ા.

રવામાં નીમક નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી સોજા પથરના પાતાની ઉપર મુકી જરા જરા પાણી નાખતાં જઇ પથરના બતા અથવા લાકડાંનાં બાંડનીયાંવડે ખુબ તરેહ કુટવો અને પાતાને વળગે નહી માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવો. પંદર વીસ મીનીટમાં આટો ચીકટ થશે, પછી તેના એક સરખા નવ ગોળા કરવા અને પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી તેની બધી જુદી જુદી પતળી રોટલીઓ વણી તેની ઉપર ઘી લગાડીને એકેકની ઉપર બધી સરખી ગોઠવીને તેનો ઑમલેટની કાની ગોળ વીટો વીટાળીને તેના ચાર કટકા કાપી તે દરેકને ખેંચી લાંબા કરીને પછી બણો વળ દઈ તેના બેઉ બોરડુના કાપેલા છેડા વચમાં દબાય તેવી રીતે તેને દાબી દેવા. જેમ કીધાથી તેના ગોળા થશે. પછી તેને કેળનાં સાફ પાદડાંની ઉપર મુકી આંગળાને સોજું મીઠું તેલ લગાડી હલકે હાથે દાબીને અડધી ઇંચ જાદાં સરખાં ખાજાં કરવાં અને મોટી કઢાઇમાં ડુબતું તે બધું ઘી કકડાવી તેમાં એકેક ખાજું મુકીને ધીમી આંચે રાખી આંધરાંની ચમચથી ખાજાંની ઉપર ઘી છાંટયા કરવું અને એક પડ મજાહનું કકરૂં તળાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું પડ તળાને કાઢી લઈ બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી, એજ રીતે બધાં ખાજાં તળવાં.

ખીચડી ઇડાં પનીરની.

જુના જીરા સાલ અથવા ગુણુના ચોખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, સુરતી ખાટાં પનીરના કઠણ ગોળા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૧ા, ઘી શેર ૦ાા થી શેર ૧, નીમક તોળો ૧ા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૮.

એક શેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા અને બાકીના અડધા શેરને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં એ સેવ જેવા કાંદાને લાલ તળવા, પણ ખીચડી ઘણી લાલ મલીદા જેવી કરવી હોય તો એ તળેલા કાંદામાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો કાઢી લેવા અને આગમચથી સવા શેર પાણી તૈયાર રાખી એ ચોથા ભાગ કાંદાને એકદમ ઘણોજ લાલ એટલે લગભગ કાળો જેવા કરીને તુર્તજ પેલું તૈયાર રાખેલું પાણી માહે રેડી દઈને ઉતારી બાકીનો તળેલો કાંદા, હળદ તથા નીમક નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તેટલાં ચોખા દાળને ચુંટી સોજું ધોઈ તપેલીને ચુલે મુકવી અને એક જોશ આવેને તેમાં ચોખા, દાળ તથા ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા નાખીને ઢાંકવું. ચોખા દાળ સીજે અને અંદર પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પનીરનો ભુકો કરીને માહે તે મેળવીને ધંગારે રાખવું. તે પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી ખીચડીમાં પાણીનો સેજ સેજાર હોય ત્યારે ઉપર ફરતાં રેડી ચમચના ડાંડાથી મેળવીને ઢાંકીને ધંગારે બાફણે રાખવું અને ખીચડી સુકાઈને તૈયાર થાયને ઉતારવી. એ ખીચડીનો સ્વાદ સારો થાય છે અને પોચી રેહ છે પણ પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોય તો પાણી થોડું ઓછું રેડવું, તેમજ નવા ચોખા હોય ત્યારે પણ એક પાશેર પાણી ઓછું લેવું. ગમે તો ચોખા દાળ સાથે શાહજીરૂં અડધો તોળો નાખવું, તેમજ થોડી છોલેલી બદામના બબે કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને ખીચડી કાઢ્યા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ખીચડી કેસર્યા.

જુના જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા શેર ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટું સોજું પાકટ નાળીએર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, કીસમીસ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ા, મોટા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં તોળા ૫, નીમક તોળો ૧ા, છોલેલાં આદુનો રેસો તોળો ૧ા, એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, શાહ જીરૂં તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર.

ચોખા દાળને ચુંટી સોજું ધોઈ બેઉ જુદું જુદું અર્ધકચરૂં રાંધી ઓસાવી કાઢવું. નાળીએરને ખમણી પીસીને તેનું એક શેર

દુધ કાઢી કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને એમાં ભેળવી. સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બેઉને જુદા જુદા બારીક સેવ જેવા કાપવા. બદામને છોલી બબ્બે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોઈ કલઈવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢીને જુદું રાખવું. પછી કાપેલા સુકા કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી બદામ દરાખ વતરોગે તેમાં બધો સામાન બગબર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી પંદરેક મીનીટ પછી અવારનવાર અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવવો, જેથી હેઠે લાગશે નહી. પછી થોડું પાણી રેહને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખી બાફણે મુકી ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારવી. મીઠી ખીચડી બનાવવી હોય તો નાળીયેરનાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી. એ મીઠી ખીચડી માછલી, ગોસ્ત, મરઘી, અથવા ખીમાના સૉસ સાથે ખાવી અને ખીચડી મીઠી નહી હોય તો ખાંડ નાખીને સૉસ બનાવવો. ઘણું ઘી પસંદ નહી હોય તો પાશેર ઓછું લેવું. લીલા કાંદા નહી હશે તો ચાલશે. ચોખા નવા હોય તો નાળીયેરનું દુધ એક પાશેર ઓછું કાઢવુ. આએ ખીચડી ઘણી મજાહની કેસર્યા પલાવ જેવી થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ઉપલે હીસાબે નાળીયેરનું દુધ કાઢવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ મુજબ દુધ ઓછું કાઢવું. કારણ પાણીનો ભાગ વધારે પડયાથી ખીચડી તદનજ મલી જઇને ખીર જેવી થઈ જાય છે.

ખીચડી કોળમી સાથે પકાવેલી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ સોખા ટીપરી ૨, સમારેલી કોળમી રતલ ૦॥।, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, દલેલી હળદ; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળી ચોખા નવા હોય તો દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. કોળમીને સમારી અંદરની કાળી નેસ કાઢી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખનો આટો લગાડી સોજી ધોઈ ઝીણી હોય તો એમજ રાખવી પણ ઘણી મોટી યા તેથી નાની હોય તો તેમાં જરા પાણી

નામી સેજ નરમ ચેરવવી. તજ તથા લવંગને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે હળદ, ચોખા, તજ તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા લાલ થાયને કોળમી, નાળીયેરનું દુધ તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને ચોખા ચરે તેટલાં માહેલું દુધ સુકાઈ ગયું હોય તો સેજ પાણી છાંટી ઢાંકણ પર ઇંગાર મુકવા અને ખીચડી બરાબર સીજી પાણી સુકાઇને પોચી થાયને ઉતારવી અને ગોળ કેરીનાં અચાર તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડીની સાથે કોળમી બફાય છે માટે તેવી પસંદ નહી હોય તો આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા તથા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે મુજબ પણ થોડાં ઘીમાં કોળમીને તારેલી સેજ નરમ પકાવીને ઉપર મુજબ ખીચડી પકાવતી વેળા માહે એ કોળમી ભેળવી. પણ ત્યારે તેને ભાગનું ખીચડીમાં ઘી જરા ઓછું લેવું.

ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની.

જીરા સાલ અથવા ગુણના જુના સોના ચોખા શેર ૧, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, નરનું સોજું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥ અથવા હાફ ફાઉલ ૧, ઘી; કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, જીરૂં તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, તજ; લવંગ, એળચીના દાણા; જાીફળ; બાદીયાન તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦। ને વાલ પાંચ, લસણ તોળો ૦।. નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧॥.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું અને મરઘી હોય તો તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કાપીને ધોવી. આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. બદામને છોલી બબે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોવી. પટેટાને છોલી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને ચાળણીમાં ઓસાવવી. નાળીયેરને ખમણી પાતા ઉપર પીસ્તાં જઈ અડધો શેર

ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું બે વખત નાખી પીસીને જુદું જુદું ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તેમાં અડધું નીમક તથા દોઢ શેર પાણી નાખી નરમ બાફી એક શેર જેટલો રસ રાખવો. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી ઘીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખને જુદું જુદું તળી કાઢીને પછી પટેટાના કટકાને કકરા તળવા. ત્યારબાદ ઘીમાં કાંદાને ઘણોજ લાલ તળી તેમાં બધો મસાલો નાખી સેજ ભુંજીને છેલ્લે હળદ ભેળીને તુર્ત તપેલીમાં ગોસ્ત યા મરઘીનો સુપ રેડી બાકીનું નીમક નાખવું અને આગમચથી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તૈયાર રાખી તે તથા દાળ અંદર નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે રાખવું અને પાણી બળવા આવેને નાળીયેરનું દુધ રેડી મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચનો ડાંડો ફેરવી ધીમી આંચે રાખવું અને ખીચડીમાં પાણીનો સેજ ભાગ રેહને તળેલા પટેટા ભેળી ધુંગારે રાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર થોડાં ધુંગાર મુકવા અને ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવીને દહીની કઢી અથવા ધડાંના સૉસ સાથે ખાવી. ચોખા નવા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું લેવું, તેમજ એક શેર કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખાની ખીચડી પકાવવી હોય તો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડતાં ખીચડી તદનજ ખીર જેવી થઈ જશે, તેટલા માટે ખીચડીનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ પાણી ઓછું યા ઘણું ઓછું લેવું. એ ખીચડી મજાહની થાય છે.

ખીચડી છ જાતની દાળની.

સોજા ગુણના અથવા જીરાસાલ જુના ચોખા ટીપરી ૧, તુવર; ચણા; વટાણા; મગ; મસુર તથા અરદ એ છ જાતની દાળ સરખે ભાગે બધી મળીને ટીપરી ૧, મોટા કાંદા રતલ ૧, ઘણાજ ઝીણા કાંદા રતલ ०॥, ઘી શેર ૧I, ગ્રીન પીસના કુમળા દાણા; કુમળા ભીંડાની બારીક કાપેલી કાતરીઓ; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુ કંદ; રાતું કોહોળું તથા બીયાં વગરનું વેંગણું એ બધાંને છોલીને ચણા જેટલા ઝીણા કાપેલા કટકા બધું મળીને શેર ૧॥, કરંટ દરાખ રતલ ०I, નીમક તોળો ૧॥, એળચી; લવંગ; તજ તથા આખાં કાળાં મરી બધું મળી તોળો ૧॥, આદુ તોળો ०॥I, લસણ તોળો ०I,

સોજું મોટું પાકટ નાળીએર ૧, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેનું ઘાડું અડધો શેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને મોટાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. તુવરની તથા ચણાની દાળને ચુંટી ઘસડીને સોજી ધોઇ એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજું પાણી રેડી અર્ધકચરી રાંધીને ઓયામાં નાખવી. પછી ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં કરંટને તળી કાઢયા પછી બધી તરકારીને જુદી જુદી તળી કાઢીને પછી કાપેલા કાંદાને ઘણા લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારી હળદ ભેળી એક શેર પાણી તથા ઝીણા કાંદા નાખી ઢાંકીને બળતે મુકી ચોખાને સોજા ધોઇને તૈયાર રાખવા અને પાણીમાં એક કકરો પડેને બધી છ જાતની દાળ, નીમક તથા ગરમ મસાલો તથા ચોખા ભેળીને ઢાંકવું અને પાણી સુકાયને બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચનો ડાંડો ફેરવી બળતું કાઢી નાખી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ પર થોડા અંગાર રાખી ખીચડી સુકી થાયને કરંટ દરાખ ભેળીને ઉતારવી. ઘી પસંદ હોય તો થોડું વધારે નાખવું. સૅલેડ હોય તો તે એકનાં પાંદડાંને તળીને તરકારી ભેગી એ પણ નાખવી. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘીની ખીચડીમાં હેઠે સમજ પાડીને લખેલું છે તે મુજબ પાણી રેડવું. આએ ખીચડી મજાહની મલીદા જેવી થાય છે. નવા ચોખા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું નાખવું.

ખીચડી તરકારીની સ્વાદીસ્ત.

જીરા સાલ અથવા ગુણના જુના બારીક ચોખા તથા તુવરની નવી દાળ દરેક ટીપરી ૧, સોજું કઠણ દહીં શેર ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, પટેટા; શકરકંદ તથા કમોદીયો કંદ ત્રણ મળી શેર ૧, છોલીને ખમણેલી કાકડી શેર ૧, ફ્રેંચબીન; ગાજર; રાતું કોહોળું; દાધી તથા વેંગણું એ તરકારી બધી મળીને શેર ૧, નીમક તોળો ૧॥, શાહજીરૂં; એળચી તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ; દલેલી હળદ;

તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, મોટાં જાદાં લીલાં મરચાં તથા કુમળાં ભીંડા દરેક ૭, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧.

દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ એક શેર પાણીમાં અર્ધ કચરી ચેરવીને પાણી સાથે રાખવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. નાળીયેરને ખમણીને એક પાશેર જેટલુંજ ઘણું ઘાડું દુધ કાઢવું. ભીંડાને ધોઈ લુછી કોરડા કરીને બારીક કાતરીઓ કાપવી. ફ્રેંચબીનને બારીક સેવ જેવી કાપવી. બાકીની બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરીને ડીચકાં સાથેજ રાખવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમા બેઉ જાતનો કંદ, પટેટા તથા ભીંડાને જુદું જુદું તળી કાઢીને પછી કાદાને ઘણાજ લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી પાણી સાથની દાળ ભેળા ચોખા તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને બધું ચરીને પાણી સુકાયને દહીમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખી ખીચડીમાં તે ભેળી તળે ઉપર કરી હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર થોડા ઇંગાર રાખવા અને ખીચડી બરાબર સુકાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોય તો દાળમાં એક પાશેર પાણી ઓછું રેડવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળ હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં સમજાવ્યા પ્રમાણે પાણી રેડવું. આએ ખીચડી ઘણી સ્વાદીષ્ત અને પોચી તેમજ લાલ મલીદા જેવી થાય છે.

ખીચડી તળે ઉપરની.

જીરા સાલ યા ગુણના જુના ચોખા ટીપરી ૨।।, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।।।, નીમક તોળા ૨, ચાવલનો મસાલો તોળો ૧, જીરૂં તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।.

કાંદાને છોલી જાદા કાપવા. આદુને છોલીને જાદો રેસો કાપવો. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ થોડાં ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી બે જોશ આપેને સાફ ચાળણી યા બોયામાં નાખવી અને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ એ બેઉને તદનજ કોરડું કરવું. કાંદામાં જરા નીમક નાખી ચોળીને પોચો કરવો. પછી એક ઉભા ઘાટની તપેલીને ઘી ચોપડવું અને બધા મસાલા સાથે આદુ, કાંદા તથા

નીમક મેળવી તેના બે ભાગ કરી એકમાં અડધું ઘી તથા દાળ મેળીને તપેલીનાં તળીયાંમાં મુકી હથેલીથી દાબીને એવી રીતે સપાટી સરખી કરવી કે દાળ જરાબી ચુંથાયલી દીશે નહી અને હેઠે ચપટ બેસી રેહ. પછી એજ રીતે ચોખાની સાથે બાકીનો અડધો સામાન મેળવો અને તપેલીમાંની દાળની સાથે ભેળાઈ જાય નહી તેમ થોડા થોડા ચોખાને હલવેથી તેની ઉપર મુકીને તેને પણ દાળનીજ માફક દાબીને બાકી રહેલું અડધું ઘી ઉપરથી નાખવું અને ચોખા નવા હોય તો બે શેર અને જુના હોય તો હઢી શેરને આસરે ઠંડું પાણી એક કલસીયામાં ભરવું અને તપેલીની વચોવચમાં ચોખાની ઉપર હથેલી દાબીને પછી બાજુના ચોખાની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી ઝીણી ધારે હાથના પોંહચા ઉપર પાણી નામી ચુલામાં એક સરખું મોટું ફરતું બળતું ચોતરફ કરીને પછી તપેલી ઢાંકીને તેની ઉપર મુકવી સાધારણ બળતું રાખવું નહી કારણ ધીમે બળતે જોશ આવતાં ચોખા દાળ ભેળાઈ જશે. પાણી સુકાયને બળતું તદન કાઢી નાખી તપેલી પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચોખા ચરી સીજીને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારી દાળ ચાવલ ભેળાઈ જાય નહી તેમ સંભ.ળથી તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને ખીચડી કાઢી ગોસ્તના ખાટા તીખા મસાલાના રસ સાથે ખાવી. ચોખા દાળ બેઉ સમાટાં ઉપરથી ચોથા ભાગ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી મ જીયા તપેલીમાં ખીચડી રાંધવી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજણ પાડીને લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવી.

ખીચડી તળે ઉપરની ૨ જી.

સોજા ઝીણા જુના જીરા સાલ અથવા ગુણ એ બેમાંથી એક જાતના ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, તદન પાણી વગરનું કઠણ દહી શેર ૨, કાંદા રતલ ૧, ઘી રતલ ૦॥, સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત ૧॥ રતલ ને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર મજાહનું સુકુ તતરેલું પકાવેલું, નીમક તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા લવંગ ચારે મળી તોળો ૧।, શાહજીરૂં તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. નાળીયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર કાઢી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને દુધમાં ભેળવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બધા ગરમ મસાલાને જુદા જુદા છુંદવો. ચોખા દાળને ચુંટી સોજા ધોઈ આખું રેહ તેમ બેઉને જુદું જુદું રાંધીને ચાળણીમાં ઓસાવવું. કાંદાને ઘીમાં ઘણો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી દહીંને ભાંજીને એમાં એ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એના બે ભાગ કરી એકને દાળમાં ભેળાને એક તદન કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં એ દાળનું એક પડ મેલીને તેની ઉપર ખારૂં ગોસ્ત પાંથરવું અને દહી સાથના બાકીના અડધા સામાનને ચાવલમાં ભેળી છેલ્લું પડ એનું મુકીને ધીમે બળને મેલવું અને કકરો પડવા માડેને બળતું કાઢી નાખી હેઠે ધગધગતા ઇંગાર રાખી ઢાંકણુ પર પણ ઇંગાર મુકી ખીચડીનું પાણી બળી સીજીને સુકી થાય તેટલાં હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહી અને તૈયાર થાયને ઉતારીને આમ્એ ચોપડીમાં ઑાસ ઇંડાંનો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવી એ ખીચડી સારી લાગે છે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડો યા તેથી પણ વધારે સામાન હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજ પડે તેમ લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લેવું.

ખીચડી દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.

મુસાફરીમાં કદાચ વાસણ નહી હોય અને ત્યાં જો દરીયાનો કીનારો હોય તો પછી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ તેમાં દલેલી હળદ ભેળીને જાડાં કપડાંમાં એનું સફાઇદાર ઢીળું પોતળું બાંધી રેતીમાં ખાડો ખોડી તેમાં એ પોતળું મેલી તેની ઉપર પાંચ સાત આંગળ જેટલું રેતીનું પડ ઢાંકી લઈ ઘાસ કચરો કાંઇબી મળી જાય તેને ઉપર પુરતુ મુકીને સળગાવવો. આસરે અડધો પોણો કલાક થાયને પોતળું કાઢીને છોડયા વગર એમજ અંદર ખીચડીને તળે ઉપર કરીને પાછી ખાડામાં મુકીને રેતી ઢાંકી પાછું સળગાવવું અને બીજો અડધો કલાક ગયા બાદ કાઢીને ખાવું. એમાં નીમક નાખ્યા વગર એમજ દરીયાનાં પાણીથી ખીચડીમાં ખારાસ તો આવે છે પણ ચુલે પકાવેલીના જેવી તો એ ખીચડી નહીજ થશે, તો પણ કામ ચાલી શકશે.

ખીચડી દાળ વગરની. (મુગી ખીચડી.)

બારીક જીરા સાલ યા ગુણના ચોખા શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦।, નીમક તે.ગો ૧।।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, દળેલી હળદ ઉપરેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને ચોખા નવા હોય તો તેને માટે દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર દુધ કાઢવું કાંદને છોલી તેમાંથી અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાને બારીક સેવ જેવા કાંપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ઘણા લાલ તળવા અને ચોખાને આગમચથી ચુંટી સોજા ધોઈને તૈયાર રાખી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, હળદ, એળચી તથા લવંગ નાખી ચમચે મેળવીને જરા ભુંજયા પછી નાળીયેરનું દુધ રેડી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને અંદરનું પાણી બળી અને ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી સુકાઈને ખીચડી બરાબર તૈયાર થાય ત્યાં સુધી બાફણે ઇંગારે રાખવી. મીઠાસનો શોખ હોય તો બાફણે ઇંગારે મુકતી વેળા માહે નવગંક ખાંડ ભેળી હોય તો પછી એ ખીચડી લુખી ખવાય તેવી મજાકની પલાવ જેવી થાય છે. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી કરવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં સમજ પાડી છે તે મુજબ દુધ ઓછું કાઢીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી પાટોયો એક તપેલીમાં.

આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજી માછલીનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો લેવો પણ આમલી તે કરતાં અડધીજ લેવી અને તેનું ડોહરું કાઢવું નહી પણ તેનેબી મસાલાની સાથેજ પીસવી અને એ મસાલો પુરતો લાગે તેટલા સુકા બુમલાના બબે કટકા કાપી ધોઈને મસાલામા જરા ઘી યા સોજું મીઠું તેલ ભેળીને તેમાં સંડોવી કેળનાં પાદડાંને ધોઈ લુછીને કોરકું કરી તે જરાબી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી વચમાંના ડાંડો કાઢી નાખીને તેની વચોવચમાં સંડોવેલો સામાન મુકવો અને તે બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી સરખું પડીકું બાંધી તેની ઉપર બધે ફરતું સુતર યા નરમ દોરો પાદડું ફાટે નહી તેમ વીટાળી લેવો અને વધારેલી અથવા બાફેલી ખીચડી પકાવવા મુકી તેમાંનું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે

તેની વચોવચમાં ખાંચો કરી તેમાં એ પડીકું મુકી તેની ઉપર ખીચડી ઢાંકી લઇને સીજવા મુકવી. પાણી સુકાઇને ખીચડી તૈયાર થશે તેની સાથેજ પાટીયો પણ થશે. એ પાટીયો રસ વગરનો સુકો થાય છે. ઝીણી અંબાર અથવા લેવટીનો પાટીયો એ રીતે બનશે પણ મોટી કોળમી એટલા વખતમાં ચરશે નહી માટે તેને કોટળાં સાથેજ બારીને પછી છોલીને તેનો ઉપલીજ રીતે પડીકાંમાં પાટીયો કરવો. ખીચડી રાધતી વેળા કદાચ તાજી બોઈ યા છમણાની માછલી આવી હોય તો તેનો પાટીયો પણ એજ રીતે થઈ શકશે. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી લેવુ.

ખીચડી બાફેલી.

સોજી તુવરની દાળ અડધી ટીપરીને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને દોઢ શેર પાણીમાં અર્ધકચરી ચેરવવી અને દોઢ ટીપરી ઝીણાં જીરા સાલ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તે, દોઢ તોળો નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલી હળદને દાળની તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ચમચથી ચોખા દાળ ભેળવા. પાણી બધું બળીને ચોખા સીજેને અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઇંગારે મુકી ખીચડી બરાબર મુકી અને પોચી થાયને ઉતારવી. પણ ચોખા જો જુના હોય અને કડણુજ રેહ તો પાણી સુકાયા પછી ત્રણ ચાર યા તેથી પણ વધારે ખોબલી જેટલું પાણી ઉપરથી છાંટીને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઉપર મુજબ ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખા ભેળતી વેળા ગમે તો માહે ઘણા ઝીણા અડધો શેર કાંદાને છોલીને સાથે નાખવા. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી નામવું.

ખીચડી બાફેલી ૨ જી.

ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા એ બેમાંનાં જે તે એક જાતના ચોખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦॥।, પટેટા શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું નાળીયેર ૧,

ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેટાને છોલીને કટકા કાપી એને પણ કાંદામાં નાખવા. નાળીયેરને ખમણીને બારીક પીસવું. દાળ તથા ચોખાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ એક કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી ચોખા નવા હોય તો એક શેર અને જુના હોય તો સવા શેર પાણી નામી બાકીનો બધો સામાન અંદર બરાબર મેળવીને પછી કાંદા મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવી. ખીચડીનું પાણી સુકાઈને સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઢાંકીને ઇંગારે બાફણે રાખી બરાબર સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. પણ બરાબર સીજી નહી હોય તો થોડું પાણી ઉપરથી છાંટી ડાંડો ફેરવી બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી, ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લઈને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટા કાંદા; ઘણા ઝીણા કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦ાા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

નાળાયેરને ખમણીને પીસવું. આદુ લસણને છોલીને પીસવું અથવા છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ એને તથા મરચાંને ધોઈને પીસવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને ઓસાવી નાખવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલીને કટકા કાપવા. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં ઘણા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ધાણાજીરાંનો મસાલો, કોથમીર, મરચાં, હળદ, તથા મરી ભેળીને તે ભુંજી આખુ જીરૂં, નાળીયેર તથા નીમક મેળવી ચોખા જુના હોય તો પાણી સવા શેર અને નવા

હોય તો એક શેર રેડી ચોખા, દાળ ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી બધું બરાબર ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને પાણી બળેને ચમચનો ડાંડો કરી ખીચડી બરાબર સીજે અને મજાહની પોચી થાયને ઉતારીને ગોળ કેરીનુ અચાર, તળેલા સુકા બુમલા તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગે છે. એક શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છે તેમાં છેહલે લખ્યું છે તે મુજબ પાણી રેડીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની ૨ જી.

સોજા બારીક જીરા સાલ ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૦॥।, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૨, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ તોળેલું શેર ૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, જીરૂં ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઝીણાં લીલાં મરચાં ૨૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨.

નાળીયેરને ખમણી તેનું એક શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાહડવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોથમીરને બારીક કાપવી અને મરચાંના ઝીણા કટકા કાપવા. દાળ તથા ચોખાને ચુંટીને ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ દાળને અર્ધકચરી રાંધીને ઓયામાં નાખવી. કાંદા પટેટાને છોલી ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી અથવા તેલ જે હોય તેને કકડાવીને તેમાં બેઉ જુદું જુદું લાલ તળીને કાઢી લઈ તપેલીમાં કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા જીરૂં નાખી તે જરા લાલ કરી તેમાં ચોખા, દાળ, કાંદા, પટેટા તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી તે બળે અને ખીચડી સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ધુંગારે બાફણે રાખવું અને ખીચડી સુકી થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી અમથી પણ ખવાય તેવી મજાહની થાય છે, પણ ગમે તો સૉસ ઈંડાંના સાથે ખાવી.

ખીચડી મસુરની અથવા મગની દાળની.

ખીચડી બાફેલી પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પકાવવી. પણ તુવરની દાળને બદલે મગની યા મસુરની દાળ તથા ચોખા દરેક

ટીપરી ૧ લેવું અને દાળ અર્ધકચરી રાંધવી નહી પણ ચોખા દાળ બેઉને ચુંટી સોજું ધોઇ દોઢ શેર પાણીમાં બેઉ સાથેજ નાખીને પકાવવું. ગમે તો ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ ખીમા કાચોજ ચોખા દાળની સાથે નાખવો. એક શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલુ છે તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડવું.

ખીચડી રંગુનનો હલવો ચોખાની.

મજાહના સોજા રંગુનનો હલવો ચોખા પોણી ટીપરી તથા ઝીણી સોજી નવી તુવરની દાળ ૦। ટીપરી એટલે ચોખા દાળ બેઉ મલીને એક ટીપરી લેવું અને તેને ચુંટી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજું ધોઈ ભરીને બે શેર ઠંડું પાણી માહે રેડી પોણો તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા દાળ ચરે અને માહે થોડું પાણી હોય ત્યારે સોજું રાંધવાનું ઘી નવટાંકથી પાંચ તોળા સુધી અંદર ભેળીને ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉઘાડી ચમચવડે ચોખા દાળ ભાંજ્યા કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ ચોખા દાળ ભાગી તદન નરમ થઈ મલીને એક થઈ ખીચડી મજાહની મલીદા જેવી નરમ થાય ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખી હેઠે ખીચડી લાગે નહી માટે વારંવાર હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ખીચડીને ચમચથી ભચડયા કરી મજાહની પાણી વગરની થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી મજાહની લાગે છે. પણ એ પકવાંન મુસલમાન લોકનું છે અને તેઓ એ ખીચડીમાં હળદ નાખ્યા વગર એમજ અમથી પકાવે છે.

ખીચડી વઘારેલી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ગોખા ટીપરી ০॥, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ০॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ০॥, એળચી; લવંગ; તજ તથા બાદીયાન બધું મળીને તોળો ০॥, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની મોટી કળી ૫.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને લસણુને છોલીને ઘણો બારીક જુડો કાપવો. બાદીયાનને ખોખરૂં કરવું, તજના નાના

કટકા કરવા. દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને ઓયાંમાં નાખવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલી નાખી ઘીમાં ઘણા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી છેલ્લે હળદ તથા મસાલો મેળવીને પછી નીમક તથા દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકણુ ઢાંકવું અને ખુબ જોશ આવેને ચોખા દાળ ભેળી બળતે રાખવું. પાણી બળી ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો હેઠે સુધી ફેરવી ખીચડી તળે ઉપર કરી ઇંગારે બાફણે રાખી પાણી બરાબર સુકાઇને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું લેવું, તેમજ ગમે તો ઘી પણ પાશેરજ લેવું. મરજી પડે તો ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો અડધો રતલ કાચો ખીમો ચોખા દાળની સાથે માહે નાખવો. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાણી નામવું. ગમે તો એક સોજાં નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને પકાવતી વેળા ચોખા દાળ સાથે એ પણ નાખવું.

ખીચડી વઘારેલી ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ ચોખા ટીપરી ૦॥, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧॥, સોજું કદણ દહીં શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા છોલીને ખમણેલી કાકડી દરેક શેર ૦।, સોજી સૅલડે ૧ નાં પાદડાં, આદુ તોળો ૦॥, લસણ નાનો કડો ૧, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૧, આખી એળચી; લવંગ; ખોખરૂં કીધેલું બાદીયાન તથા તજના ઝીણા કટકા બધું મળી તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, અડધો રતલ નરનું સોજું ગોસ્ત સુકું ખારૂં પકાવેલુ; અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો રાંધેલો ખીમો; અડધા રતલ નકી ગોસ્તના તળેલા દમોરી કબાબ કલેજી તથા બુકાના નાના કટકા અડધા રતલને તતરાવેલું ખારૂં પકાવેલું એ ચારમાથી ગમે તે એક ચીજ પકાવેલી લેવી, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઉપર લખેલી ચારમાંની ગમે તે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કરવી. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધ-કચરી રાંધીને ઓયાંમાં ઓસાવવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર જેટલું કાઢવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસા કાપવા. લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, બદામને છોલી બબે કટકા કાપીને ધોવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. સૅલેડનાં પાંદડાંને સોજાં ધોઇ કોરડાં કરી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એને પેહલે તળીને કાઢી લઈ બદામ અને પછી દરાખને જુદું જુદું તળવું અને કાંદાને છોલી ઘણો બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં નાખી કકરો રીકો લાલ તળી માહેથી એક ભાગ જેટલો કાંદો કાઢી લેવો અને બાકીના બે ભાગ કાંદાને વધારે લાલ તળી આદુ લસણ ભેળીને તેને તળી અંદર ચોખા, દાળ તથા બાકીનો પરચુરણ સામાન ભેળી એક શેર પાણી રેડી તળેલી સૅલેડ તથા કાકડી નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને દહી તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ઉપર લખેલી ચાર ચીજમાંની જે એક પકાવેલી તૈયાર હોય તે નાખી ચમચે મેળવી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ ઉપર થોડાં ઇંગાર મુકવા અને ચોખા બરાબર ચરી ખીચડી સીજીને સુકી થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી પેલો એક ભાગ જુદો કાઢી રાખેલો કાંદો, બદામ તથા દરાખ ઉપર ભભરાવવું. ગમે તો ઝીણા દમોરી પટેટાને બારી છોલીને બીજાં ઘીમાં તળીને ખીચડી તૈયાર થવા આવે ત્યારે એ પણ માહે ભેળવા. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરચીનીમાં છેલ્લે છાપેલુ છે તે વાચીને તે પ્રમાણે પકાવવી.

ખીચડી સંદોવેલી.

સોજા જીરા સાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા (ડૅઝર્ટસ્પુન) નાના ચમચા ૧૦, સોજી નવી મસુરની દાળ ઉપરોલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ડૅઝર્ટસ્પુન) નાનો ચમચો ૧।।, જીરૂં ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧।।, દલેલી હળદ ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧, તજ તોળો ૦।।।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦.

ચોખા તથા દાળને ચુંટી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સોજાં પાણીથી બરાબર ધોઇને પછી પાણી કાઢી નાખી માહે સાફ પાણી ભરેલું સવા શેર રેડી નીમક ભેળીને ઢાકણ ઢાકવું. કાંદાને છોલી

ઘણી બારીક સલી કાપવી. આદુ લસણને જરા છોલી ઝીણા ભુકો કાપવો. એળચીના દાંણા નીકળે નહી તેમ ડીચકાં આગળથી જરા દાબવી. તજને ધોઇને આડધી ઇચ કરતા નાના લાંબા અને ૦ા ઇચ જેટલા પોહોળા કટકા કરવા. તે પછી એ બધાંને તપેલીમાંના ચોખા દાળમાં ભેળવું. પછી ચોખા દાળ ભીનવીયાને ત્રણ કલાક થાય અને ખાવાને પોણો કલાક જેટલો વખત રેહે ત્યારે તપેલીને ઢાકીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને બધું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવીને ખીચડીને તળે ઉપર કરીને મેળાવીને ઢાકણ ઢાંકી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરીને ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી અવારનવાર એમજ હેઠે સુધી ખીચડીને ચમચથી મેળવતાં રહી હેઠે ડાજવા દેવું નહી અને ખીચડી મજાહની પોચી મલીદા જેવી થાય ત્યારે ઉતારવી. અને આગમચથી માછલીનો સૉસ અથવા પાટીયો તૈયાર કરી તેની સાથે ખીચડીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી થવા દેવી નહી. આમ્મે ખીચડી મજાહની લાગે છે.

ખીમો કાળા સુકાનો.

કાળા સુકાની ઉપરથી ચરબીવાળું પડ કાઢી નાખીને પછીના રહેલા સુકા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, છુંદેલા આદુ લસણનો મસાલો તોળો ૦ા, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ાા, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨, બેઉ બારીક કાપેલું.

સુકાનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વધારી ઉતારીને અંદર બધો સામાન નાખી દોઢ પાશેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને પાછું ચુલે મુકી ખીમાના ગાંગડા થાય નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ભાંગ્યા કરવો અને પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને સૉસ ભેળીને એક બે મીનીટ પછી ઉતારવો.

ખીમો કોળમીનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લાલ મરચાં ૨, નીમક; ચોખાનો આટો તથા વેલાતી સૉસ ખપ મુજબ.

લસણને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. જીરાંને ચુંટીને પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું. કોળમીને પુરતું નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સેજી પોર્ક કોરડી કરીને પથરની ખલમાં અથવા ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમા ઘીમાં તળી માહે લસણ વઘારીને પછી બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે મુકવું અને પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ સૉસ ભેળવો.

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

સોજું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, દલેલી હળદ; મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, થોડી સૅલરી પાર્સલી.

ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક ખીમો છુંદવો. કોથમીર, મરચાં, ફુદના, સૅલરી, પાર્સલી એ સઘળાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બદામને છોલી મોટી હોય તો ત્રણ અને નાની હોય તો બબે આડા કટકા કાપવા અને એને તથા દરાખને ધોવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી મોટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે બદામ અને પછી દરાખને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઈ અંદર કાંદા નાખી શીરા લાલ રંગનો ક્કરો તળી તેમાંથી એક ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવો અને બાકીનો બે ભાગ જેટલો માહે રાખી વધારે લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારવું. કોઈ લોક થોડાંજ પાણીમાં ખીમાને મેળવીને પકાવે છે, પણ તેમ કીધાથી ચુલે ખીમાના ગાંગડા વળે છે માટે તે તૈયાર થાય ત્યા સુધી તેને ચમચ યા તવાથાવડે ભાંજીયા કરવો પડે છે, પણ વધારે પાણી હોય તો એમ ભાજવો પડતો નથી. તેટલા માટે સવા શેર જેટલાં પાણીમાં ખીમાને હાથવડે ભાંજીને બરાબર છુટો પાડીને પછી કાંદાવાળી તપેલીમા હળદ, મરી તથા નીમક નાખી તેમાં પાણી

સાથનો ખીમો ભેળી ઢાકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને બધું પાણી બળી રેહને ખીમાને તવાથા યા ચમચથી ભાંજીને બરાબર મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને થોડી વાર રહીને એક વખત ખીમાને પાછો ચમચથી મેળવી પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ તથા પેલો જુદો કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એ ખીમો ખાવા માટે ઘણો સારો અને મજાહનો પોચો થાય છે પણ સાધારણ ખીમો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં બદામ દરાખ નાખવુ નહી, તેમજ ઘી પણ પાશેરથી દોઢ પાશેર નાખવુ. જો ખીલંબડી પસંદ હોય તો આઠ દસને ધોઇને આખે સાધારણ ખીમામાં થોડું પાણી હોય ત્યારે નાખવી અને થોડી પટેટાની સળી અથવા ઝીણા કટકાને તળીને ખીમો કાઢયા પછી ઉપરથી ભભરાવવું અથવા તૈયાર થયલા ખીમાની અંદર ભેળવું. છુંદેલો ખીમો ઢાંકીને રાખ્યાથી વાસ મારે છે, માટે બનતાં સુધી છુંદીને તુર્તજ પકાવવો. પણ કદાચ રાખવો પડે તો છુદેલા કાચ્ચા ખીમાને છુટો પાડીને રકાબીમાં પાંથરીને મુકી તેની ઉપર ચાળણી યા ખોચું ઢાંકીને હવાવાળી જગ્યામાં રાખવો.

બીજી રીતે ખીમો બનાવવો હોય તો ઉપર પેહલો સોજો ખીમો લખ્યો છે તે પ્રમાણેજ બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને લેવો પણ એમાં આદુને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો અને અડધો શેરજ કાંદા લઈ તેને ઉપર મુજબ કાપીને ઘીમાં તળી તેમાં ખીમો, નીમક તથા હળદ નાખી ચુલે રાખી તવાથાવડે ભાંજીયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ખીમામાં છુટેલુ બધુ પાણી બળીને ખીમો તતરેને તેમાં અડધો શેર પાણી ભેળી તવાથાવડે ભાજીયા કરવો અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે આદુનો ભુકો, કોથમીર, મરચાં, સૅલરી, પાર્સ્લી, ફુદનો તથા મરી, ભેળી ઉપર મુજબ એ ખીમો ઘી પર પકાવીને ઉતારવો. પણ એમાં તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ કાંઈ ઉપર ભભરાવવા માટે કરવું નહી અને તેને ભાગનું નવટાંક ઘી ઓછું લેવું. એમજ ખીમો બીજી રીતે પકાવવો હોય તો અડધા શેર કાંદાને છોલી ઉપર પ્રમાણે કાપી દોઢ પાશેર ઘીમાં તળી તેમાં ખીમો નાખી તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને માહેથી કાઢી લઈ લાકડાંની ખાડણીમા લાકડાંના બનાવડે બરાબર છુંદવો અથવા પાતા

ઉપર પીસીને મજાહનો પોચો કરી હાથવડે અડધા શેર પાણીમાં બરાબર મેળવવો અને આદુનો ભુકો કાપી તેને જુદો રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર પેહલા સોજા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો નાખીને પકાવવા મુકવો અને માહે જરા પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર, મરચાં, ફુદનો સૅલરી, પાસ્લી, મરી તથા આદુનો ભુકો ભેળી ઘી પર આવેને ઉતારવો. એ ખીમો ઘણો પોચો થાય છે. એમાં પણ ખીમો કાઢયા પછી ઉપર તળેલી બદામ, દરાખ તથા કાંદો નાખવો નહી. પણ મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

મરઘીનો ખીમો બનાવવો હોય તો મરઘીના નકી માસનો બારીક છુંદેલો ખીમો એક રતલ લઈ તેને પણ ઉપર પેહલો સોજો ગોસ્તનો ખીમો પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લઇને તેમજ પકાવવો. પણ એમાં હળદ નાખવી નહી, તેમજ પકાવવામાં પાણી પણ એકથી દોઢ પાશેર જેટલું ઓછું નામવું.

પૅટીસ, પૅનકેક, સમોસા તેમજ એવાં બીજાં કશામાં ભરવા માટે ખીમો પકાવવો હોય તો તેમાં છેલ્લે ઉપરથી તળેલો કાંદો, બદામ તથા દરાખ ભભરાવવું નહી, તેમજ હળદ, બોલંબડી, તળેલા પટેટા તથા ખાંડ પણ નાખવું નહી. પણ પેહલા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ તેના કરતાં નવટાંક ઘી ઓછું નાખીને સવા શેર પાણીમાં તેજ રીતે મજાહનો ઘી પર તતરેલો ખીમો પકાવવો. જો કાચાં મરી પસંદ હોય તો અંદર નાખવાં નહી પણ ખીમો ઉતાર્યા પછી તે ઉપરથી ભેળવાં, તેમજ જે ચીજમાં એ ખીમો ભરવાનો હોય તેમાં લખેલું હોય તે મુજબ ખીમામાં ખટાસ ભેળવો.

હમેશ ખીમા માટે સોજું નકી ગોસ્ત લઈ તેની અંદર ચામડાં, છીછડાં અને માહેથી નેસ પરદા નીકળે તે બધું બરાબર કાઢી નાખી તદનજ સોજું કરીને લેવું. કારણ માહે સેજબી એવું કાંઈ રહેલું હોય છે તો પછી તેનો ખીમો પકાવતી વેળા અંદર બધા ગાંગડા વળીને સોજો થતો નથી, એ મુજબનું સોજું ગોસ્ત કરીને પછીજ તેનો ઘણો બારીક ખીમો ઢીમડા ઉપર છુંદવો. પણ મીટ ચૉપર નામનો ગોસ્ત છુંદવાનો વેલાતી હૅન્ડલ સાથનો સાચો આવે છે તેમાં તેમજ બીજો ખીમો છુંદવાનો મીન્સર નામનો સાંચો પણ આવે છે તેમાં ખીમો ઘણો જલદી અને ઘણો બારીક છુંદાય છે.

મુસલમાન પકાવનારા કોઈ વખત ખીમો ગંધીને તૈયાર થાય ત્યારે તેની વચમાં થોડી જગ્યા ખાલી કરી ખાડો પાડીને તેમા એક ધંગારનો ગાંગડો મુકીને પછી તેની ઉપર જરા ઘી નાખીને ઢાંકે છે અને તે ઘી બળી જઇને ખીમા !! અંદર ધુખર થાય છે તે પછી બુજાયલો ધંગાર કાઢી નાખીને ખીમો ઉતારે છે.

ખીમો ગોસ્તનો પૅટીસ, પૅનકેક તથા સમોસા માટે.

કાંદા રતલ ૧॥; સોજા નફી ગોસ્તને સાફ કરી ધોઇને પછી ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૧, ઘી રતલ ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણો બારીક ભુકો કાપી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખીને બાકીના બે ભાગમાં ખીમો તથા નીમક નાખી સાફ હાથવડે બધું બરાબર મેળવી એકરસ કરવું. કોથમીરનાં પાડદાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી પાદડાંને જરા જાદાં કાપી મરચાંને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કલઇવાળા પાટ્યામાં ઘી નાખી તેમાં પેલા બાકીના એક ભાગ કાંદાને ફીકો લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી બધું બરાબર લાલ થાયને ઉતારીને માંહે કાંદા સાથે ભેળેલો ખીમો તથા હળદ મરીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે મુકવું, પણ વારંવાર ઉંઘાડી તવાથાવડે ખીમા તથા કાંદાને ભાંજ્યા કરવો અને ઢીળો જેવો હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં મેળવી એમજ કરતાં રહી ખીમો સુકો પણ પોચો જેવો હોયને ઉતારી ટંડો થાયને પુરતો ટેસ્ટ લાગે ટલો સૉસ ભેળી કસ્ટનાં પૅટીસ, પડગાનાં પૅટીસ, પૅનકેક અથવા સમોસામાં ભરવો.

ખીમો તરકારીનો પૅટીસ તથા સમોસા માટે.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૧, છોલીને કાપેલા તરકારીના કટકા બધા મળીને શેર ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા ચટણી ટેસ્ટ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંની છાલ છોલી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી કલઈવાળી તપેલીમાં બધો ગર તથા રસ છાંડી લઈ બીયાં રેહ તે ફેંકી દઈને એમાં નીમક નાખવું. પટેટા, સુરણ, શકરકંદ, રતાળુકંદ તથા ગાજર એ સઘળાંને છોલીને પાસા જેટલા ઝીણા બધા સરખા કટકા કાપી ધોઈ લુછીને કોરડા કરવા. મોટા પણ કુમળાં દાણાની ગ્રીન પીસની સીંગને બાફીને તેના દાણા કાઢવા. કુમળા પતળા ભીંડાને ધોઈ લુછીને તેની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપવી. તદન કુમળી ફ્રેંચબીન્સના વાખ કાઢી ધોઇને તેની બધી પતળી અને અડધી ઇંચ લાંબી સળા કાપવી અને એ બધી કાપેલી તરકારી સરખે ભાગે બધી મળીને એક શેર લેવી, પણ તેમાં ગાજર બણા થોડાંજ લેવાં. કોથમીર મરચાંને ધોઈ પાદડાંને જરા જાદાં અને મરચાને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલી બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી મોટી કઢાઇમાં બધાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને માહે કાપેલી તરકારીમાંથી જુદી જુદી અકેક નાખીને મજાહની લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢતાં જઇને ટામેટાંના રસમાં નાખવી, પણ ગ્રીન પીસના દાણાને તો તળીયા વગર બાફેલા એમજ નાખવા. તે પછી કાપેલા કાંદાના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગને કાચાજ તપેલીમાં નાખવા અને બાકીના એક ભાગને કઢાઇમાંનાં ઘીમાં નાખી બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બરાબર લાલ થાયને તુર્તજ ઉતારીને ઘી સુધાંજ પેલી તરકારી વાળી તપેલીમાં નાખી માહે બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીંગારે મેલી અવારનવાર ઉઘાડીને તરકારીના કટકાને તવાથા વડે ભાંજીને અંદર મેળવ્યા કરવું અને જરા ઢીળું જેવું હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં ભેળી બધું મજાહનું સુકા ખીમા જેવું થાયને ઉતારીને ગરમ મસાલો મેળવવો અને ઠંડું થાયને ટેસ્ટ પુરતો સૉસ માહે ભેળવો. એ ખીમો મજાહનો લાગે છે પણ કસ્ટનાં પૅટીસ અથવા સમોસામાં ભરવા માટે એ ખીમો બનાવ્યો હોય તો તળીયા પછીનું બાકી રહેલું બધુંજ ઘી પકાવવા માટે અંદર રાખવું નહી, થોડું ઓછું નાખવું.

ખીમો બાફેલો.

બકરાંનું અથવા મરઘીનું નફી માસ રતલ ાા, સોજું ઘી અથવા માખણ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપેલું આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ા.

ખીમાને ઘણોજ બારીક છુદી તેને અડધો શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી માખણને એમજ અને ઘી હોય તો તેને ઘણું કકડાવીને તે તથા બીજો સામાન માહે મેળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે તવાથા વડે ખીમાને ભાંજીયા કરી સુકો યા ગ્રેવી સાથનો જેવો જોઇયે તેવો ખીમો કરવો ગમે તો માખણ યા ઘી નાખ્યા વગર અમથેજ ખીમો પકાવવો.

ખીમો ભરેલા કાંદા.

આસરે બે શેર વજનના એક સરખા ૭ ગોળ કાંદાને છોલી હેઠે મુળીયાં આગળથી જરા કાપીને પછી મુડાં તરફનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો કાંદો અડધા કરતાં જરા વધારે રાખવો અને તેની અંદરના કાંદાના બધાં પડ કોતરીને કાઢી નાખી બાહેરનાં પેથી ત્રણ પડનુંજ કોડીયા જેવું કરવું અને તેની અંદર હેઠે આંધરૂં પડશે તેને અંદરથી કાંદાનું એક જાડું પડ મુકીને પુરવું. પછી ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધો રતલ નફી ગોસ્તનો મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી મીઠાસનો શોખ હોય તો સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી કાંદાનાં કોડીયાની સપાટી સુધી માહે ભરવો તે પછી સોજી કલઇવાળી સપાટ તળાયાંની થાળી અથવા છાલકી લંગડીની અંદર જરા ઘી ચોપડી તેમાં ખીમો ભરેલા કાંદાને સરખા ઉભા પાસે પાસે ગોઠવીને મુકી ઉપર બીજી એવીજ થાળી યા ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલાની ઉપર મુકી હેઠે ઘણોજ સેજ અને ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મુકવા અને અવારનવાર ઉઘાડી કાંદાની ઉપર જરા ઘી લગાડયા કરવુ, તેથી ડાજશે નહીં. કાંદા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા. ગ્રેવીનાં બનાવવા હોય તો બે તોળા કાંદાને ભુકા જેવા કાપી બે તોળા ઘીમાં લાલ તળી છુંદેલાં આદુ લસણનો

મસાલો જરા નાખીને તે વઘારી તેની અંદર સોજી ખારાં ગોસ્તની અડધો પાશેર ઘેવી ભેળવી અને ઉપર મુજબ થાળી અથવા લંગડીમાં ખીમો ભરેલા કાંદા ગોઠવ્યા પછી તેની ઉપર એ ઘેવી રેડીને હેઠે તેમજ ઉપર ઇંગાર મુકી કાંદા બરાબર જરીને ઘેવી ઘી પર આવેને ઘેવી સાથેજ કાઢવા.

ખીમો ભરેલાં ટામેટાં.

બાહેરથી મજાહના સફાઇવાળાં વચલાં કદનાં પાકાં પણ કઠણ એક સરખાં છ ટામેટાને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી દાઢયાં જેટલું મોટું સરખું ગોળ ગાબડું કાપી કાઢી માહેનો ગર તથા બીયાંને કાઢી નાખી છાલ સાથે બધે ફરતો અંદર એક સરખો થોડો ગર વળગેલો રાખવો અને ઉપર ખીમો ભરેલા કાંદામાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવેલો ખીમો તૈયાર કરી ટામેટામાં ઉપર સુધી ભરીને કાપી કાઢેલું ગાબડું પાછું તેની જગ્યા ઉપર વળગાવવું અને પેણામાં યા છાલકી પોહળી તપેલીમાં નવટાંક જેટલું ઘી ગરમ કરી ગાબડાંવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ તેની અંદર બધાં ટામેટાં ઉભાં ગોઠવીને મુકી ઢાંકણ ઢાકીને હેઠે ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ટામેટાં બરાબર નરમ થાય ને કાઢવાં. એની અંદર થોડી ઘેવી થાય છે અને તે મજાહની લાગે છે.

ખીમો ભરેલા પટેટા.

સારી જાતના આંખ વગરના મજાહના સફાઇદાર ગોળ એક સરખા મોટા છ પટેટા વજનમાં શેર ૨, ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનાાં લખ્યા મુજબનો અડધો રતલ નફી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો પકાવેલો ખીમો, ઇડાં ૩, વેલાતી સોસ યા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ પાઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

પટેટાને છાલ સાથે બાફવા મુકવા પણ ઘણા નરમ કરવા નહી. પછી ઉપરથી અડધી ઇંચ જેટલો જાદો પટેટાનો કટકો કાપી કાઢી પેનનાઇફ વડે અંદરનો પટેટો સરખો કોતરીને કાઢી નાખી પટેટાનું બાહેરનું છાલ સાથનું કોતળું બધેથી એક સરખું એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું રાખવું અને ખીમાને બરાબર ખાટો કરી દાબીને પટેટાની અંદર ઉપર સુધી ભરીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા

કટકાની તથા પટેટાની છાલ હાથથી છોલીને કાઢી જે પટેટાનો કાપેલો કટકો હોય તેનેજ પાછો તેની જગ્યા ઉપર બેસાડવા માટે ઈંડાંને ભાંજી દોહવીને તેની ઉપર ચોપડીને વળગાવી લેવું. ત્યાર બાદ દોહવેલાં ઈડાંને આંગળાં વડે પટેટાની ઉપર બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર ક્રીમ યા રવો સરખો લગાડીને પછી કઢાઈમાં પુરતું ઘી કકડાવીને બળતું ધીમું કરી પટેટાને ઈડાંમાં બોળીને કકરા રીંગ લાલ તળવા. એ પટેટા સારા થાય છે. પણ એ ખીમો ભરેલા પટેટાને રાંધવા હોય તો ઉપર મુજબના કાચા પટેટાને પેહલે સફાઈથી છોલીને પછી ઉપલીજ રીતે અંદરથી કોતરી કાઢીને અંદર ખીમો ભરવો અને કાપી કાઢેલા કટકાને ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે નવા સુતારાની સળીના નાના બે કટકાને ખોસવા. ત્યાર બાદ અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સુવા જેવા કાપી છાળકા કલઈ ભરેલા પોહળા પાટીયામાં પાશેર ઘીમાં રીંગ લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ ૦ા તોળો માહે વઘારવું અને કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ફુદનાનાં પાદડાં ૫ તથા થોડી સેંરી પારસીને પોદીન બારીક કાપી એ બધું તથા ૦ા તોળો નીમક નાખી અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં પાશે પાશે ગોઠવીને પટેટા મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક જોશ આવેને ઈંગારે રાખી જરા વારે ભાગે નહી તેમ સભાળથી ફેરવી બરાબર ચરે અને થોડી ગ્રેવી રેહને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ એકથી દોઢ ચમચો વેલાતી સૉસ ભેળી મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવીને દીશમાં પટેટા મુકી માહે ખોસેલી સળી કાઢી નાખ્યા પછી ગ્રેવી રેડી મરજી પડે તો ગાળે ગાળે છોલેલાં બાફેલાં આખાં ઈડાં મુકવાં. એ પટેટાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. ઉપરથી સફાઈવળા પટેટા નહી હોય તો પછી જરા મોટા પટેટા લઈ જાદા છોલીને ઉપરથી સફાઈદાર કરવા.

ખીમો ભરેલાં વેંગણાં.

લાંબાં જાદાં વેંગણાં ૪, કાંદા રતલ ૧, ઘી તથા પટેટા દરેક રતલ ૦ાા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૨, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, બાફેલાં ઇંડાં ૪ છોલેલાં, ખીમો ગોસ્ત અથવા

મરઘીનો આખ્ખે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ નકી અડધો રતલ ગોસ્તનો પકાવીને સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ખાટો તીખો કીધેલો ખીમો, ઈડાં, પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ યા રવો, તથા તળવા માટે ખીજું ઘી એ બધું ખપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલીને સળી કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કાંદાને છોલી અડધાને બારીક ભુકા જેવા અને બાકીના અડધાને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી વેંગણાંનાં ડીચકાં રેહવા દઇને આખાંજ છોલી તળાયાંમાંથી અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કાપી કાઢીને પછી બાંબુની ચીપ યા તવાથાના કે ચમચના ડાંડા વડે વેંગણાં ચીરાઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરનો બીયાંવાળો ભાગ કોતરીને કાઢી નાખી ડીચકાં સુધી વચમાં ગાળો કરવો. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ યા પાટીયામાં ઉપર લખેલું અડધો રતલ ઘી કકડાવી તેમાં પટેટાની સળી તળીને કાઢી લઈ ભુકો કાપેલા કાંદાને તળીને કાઢીયા પછી અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઈ એક ચમચા જેટલું ઘી માહે રેહવા દઇ તેમાં કોથમીર મરચાંને જરા તળી એ સઘળું તથા એક ચમચી નીમક અને કાપેલા ફુદનાને રાંધેલા ખીમામાં ભેળીને એના ચાર ભાગ કરી અકેક વેંગણાંમાં ભરીને છેલ્લે બાંફેલું અકેક ઈંડું મુકી વેંગણાનો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા ઉપર અકેક મુકવો અને તે નીકળી જાય નહી માટે સોજી નવા બુતારાની સળીનો અકેક કટકો હેઠેથી ઉપર સુધી વેંગણાંમાં ખોસી લેવો. પછી બધુ તળાતાં બાકી રહેલું ઘી હોય તેને પાછું પાટીયામાં રેડીને તેમાં પેલા સેવ જેવા કાપેલા કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વધારી તેમાં બાકીનુ એક ચમચી નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી તેની અંદર પાશે પાશે ગોઠવીને વેંગણાં મુકી ઢાંકીને ધગ ધગતે ઇંગારે મેલવું અને હેઠેનું પડ નરમ થાયને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલી ઉતારીને ચમચથી ફેરવી પાછું ચુલે મેલી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી ફરતો સૉસ રેડીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. પકાવતી વેળા હેઠે ડાઝે નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ વેંગણાંને તળવાં હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો ભરીને તૈયાર કીધા પછી મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેના કાંથાની ઉપર મોટી ચાળણી મેલીને તેમાં વેંગણાં પાશે પાશે મુકીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી

જરા નરમ થાયને કાઢવા, ઘણા નરમ કરવાં નહી. તેમજ બાફતા પાણી લાગે નહી તેટલું તપેલાંમા પાણી ઓછુ રાખવું. પછી વેંગણાની ચાળણી ઉતારવી અને જરા ઠંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચથી કાઢીને પાંઉનુ ક્રીમ યા રવો બધે એક સરખો લગાડીને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમા વેંગણા મુકી ફેરવતાં ભાગી જાય તેટલા માટે બીજાં દોહવેલાં ઇડાંને ઉપરથી રેડીને ચમચાથી બધે બરાબર લગાડયા પછી મોટા પેણામાં ડુબતુ ઘી નાખી મધ્યમ બળને મેલી બરાબર કકડેને વેંગણાંને મોટી ચમચથી ઉંચકીને પેણામાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ તળાયને પેણાને ઉતારી સંભાળથી ફેરવી પાછું ચુલે મુકી બીજું પડ તળીને કાઢવાં. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ખીમે. ભરેલાં વેંગણાં ૨ જાં.

મોટા પતળાં લાંમાં વેંગણાં ૩, નકી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ०॥, ઘી શેર ०॥, કાંદા તોળા ૨, આદુ તોળો ०।, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, છુંદેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચા ૩; ફુદનાનાં પાદડાં ૫, થોડી સૅલરી તથા પારસ્લી એ પાચેને ધોઇને બારીક કાપેલી, ઈંડું ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. વેંગણને છોલી ડીચકાં કાપી કાઢવાં અને ઉપર ખીમો ભરેલાં વેંગણા પેહલા છે તેમ લખ્યા પ્રમાણે વેંગણાંને અંદરથી કોતરી કાઢીને પછી ઘી જુદું રાખી કોતરેલા ગરમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો લઇ બે ભાગ કાઢી નાખવો અને એ એક ભાગ ગરમાં બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી વેંગણાના ગાળામાં દાબીને ભરી તે બાહેર નીકળી નહી પડે માટે નરમ દોરા વડે ડીચકાં તરફનો ભાગ બાંધી લેવો અને પોહોળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં વેંગણાં મેલી ઢાકીને કોલસાને ધીંગારે મુકવું અને એક પડ બરાબર થાયને તપેલીને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવી પાછું ચુલે મુકવુ અને બીજું પડ બરાબર થાયને ઉતારી ઉપર ગરમ મસાલો ભભરાવવો. સૅાસને બદલે લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો પણ ચાલશે.

ખીમો સફેદ બુકાનો.

સફેદ બુકા કોઈ વખત દર્દી નીકળે છે માટે પેહલે બુકાની ઉપરનું ચામડું કાઢી નાખીને પછી તેમાંથી જરા કગરસ કાઢીને ચમટીમા ચેળી જોવી અને તેમ કરતાં અંદર કાંકરી જેવુ લાગે તો તે બુકા કાઢી નાખવા અને બુકામા કાંકરી નહી હોય તેવા સોજા ચામડું કાઢેલા બુકાને તોળીને પોણો રતલ લેવા અને તેને ધોઇને સાફ પાટીયા ઉપર મુકી ધારદાર છરી વડે ખીમા જેવા બારીક કાપવા. પણ તેમ કપાય નહી તો પછી હલકે હાથે ઢીમડાં ઉપર ક્રુંદીને ખીમો કાંળા બુકાનો છે તેમ એનો ખીમો બનાવવો.

ખીર ચોખાના આટાની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજુ દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બમે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોઇ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળવું. પછી એક સોજી તપેલીમાં આટો નાખી પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામા બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને દુધ ભેળા ખાંડ નાખીને ઘુંટી ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી કપમાં ભરી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર ચોખાની.

ચોખાની ઘણીજ બારીક કણકી ટીપરી ૦॥, સોજુ દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બબે કટકા કાપી એ તથા દરાખને ધોઇ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢવું. પછી કણકીને સુંઠી સોજી ધોઇ એક સોજી તપેલીમા અડધા શેર પાણીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવી અને પાણી બળી સીજીને સુકી થાયને માહે દુધ તથા

ખાંડ ભેળી ચુલે રાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ખીર જરા ઘાડી જેવી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળી કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર રવાની.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ દરાખને છોલી ઉપર ખીર ચોખાનીમાં લખ્યા મુજબ તળવી. પછી કલઈવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઘુંટયા કરવું અને રવો ચરીને ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ ભેળી ઘુંટયાજ કરવું અને ખીર ઘટ થાયને ઉતારી ગોલબ તથા એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવું.

ખીર સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખા તોળેલા શેર ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

સાગું ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ સોજી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉંઘાડીને ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી ખીર ઘાડી થાયને ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખીર સેવની.

સોજી ઝીણી જુની સેવ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦॥, દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪, ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાની ખીરમાં લખ્યા મુજબ બદામ દરાખને ઘીમાં તળવી. પછી સેવને ચુંટી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘી તથા અડઘો શેર પાણી

સાથે ચુલે બળતે મુકવી અને એક જોશ આવેને ચમચથી મેળવીને પછી ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખવું અને બધું પાણી સુકાયને કરછીથી ઘુંટી નાખી દુધ તથા ખાંડ ભેળી બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખુરમો.

નરનાં સોજાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી ગોસ્તના બબે ઈંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૫, સોજું ઘી શેર ૪, નીમક તોળા ૧૫, આખાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨.

ગોસ્તને ધોવું નહી પણ એમજ ચરબી સઉ કાઢીને સાફ કરવું અને સોજી નવી ટોપલીમાં પડેપડ નીમક સાથે ગોસ્ત ભરીને તેની ઉપર ધોઈ નુછીને કોરડું કાધેલું કેળનું પાદડું મુકીને તેની અંદર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું ઢાંકણ યા કોડીની રકાબીને ચટું મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી ચાર પાચ કલાક પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ગોસ્તની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે ખંખેરીને કાઢી નાખી સોજી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં ગોસ્ત, જીરૂં તથા મરી નાખી ઘણે ધીમે બળતે તપેલી ઉંધાડી મુકવી, ઢાંકણ ઢાંકવું નહી, તેમજ પાણી સુદલ નાખવું નહી. અવાર-નવાર અંદર ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ઘીની અંદરજ ગોસ્ત ચરીને મજાહનું નરમ અને લાલ થાયને ઉતારી જરા ઠંડું થાયને ઘીમાં મેળવીને બરણીમાં ભરી ગમે તો ઘી સાથેજ ખાવું અને તેમ પસંદ નહી હોય તો ગરમ કરીને ખાવું. ઠંડીની રૂતુમાં એ ગોસ્ત ઘણા દાહડા સોજું રેહ છે. સાફ કીધેલા કુમળા ચાર મરઘીના કટકાનો એમજ ખુરમો થાય છે. પણ તેમાં નીમક પચી જાય છે માટે દસ તોળાજ લેવું અને ત્રણ કલાકમાંજ બનાવવું. ગોસ્ત યા મરઘી કકરૂ થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી.

ખાંડની મીઠાઇ.

ઘણીજ બારીક દલેલી કૅસ્ટર શુગર થોડી લેવી અને બાવળના સોજા ગુંદરને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ગાળીને તે તથા રંગ કેક તથા જૅલીનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાંનો ગમે તે રંગ જરા ખાંડમાં નાખી બાંધેલો કણ્ઠ આટો હોય તેવી એ ખાંડ ગુંદર

નાખીને કરવી અને ફુલ તથા પાદડીની તરેહનાં પત્રાંનાં ઝીણાં છાલકા મોલ્ડસ આવે છે તેમાં એ ખાંડ દાબી કાઢીને પ્લમ કેક યા બીજાં કોઇ પણ કેકની ઉપર તરેહનો સીંનગાર કરવામાં વાપરવુ.

ખાંડવઇ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા સાયલા ચોખાનો આટો રતલ ૦॥, ખાંડ શેર ૧, સેાજુ દુધ શેર ૨, સોજુ ઘી નવટાંક, બદામની બીજ તથા ભાજેલા પસ્તાં દરેક તોળા ૩, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગુલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાને છાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને લુછવી. પછી આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીને ચુલે ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં આટો નાખી બદામી રંગનો ભુંજીને ઉતરી એક શેર ઠંડું પાણી લઇ જરા જરા કરી બધું આટામાં મેળવી સેજબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને આટાની તપેલીમા ગાળીને બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી કઠણુ થવા આવેને બધો સામાન ભેળી કઠણુ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલા ખુનચાને બીજું ઘી જરા લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાના તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે મરજી મુજબનું જાડું થાપી ઉપર બદામ પસ્તા ભભરાવી તે પર જરા કાસીયો ફેરવીને અંદર દાબવા અને ઠંડું થઇને કઠણ થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડવા. ઘઉંના આટાની પણ એ ખાંડવઈ થશે.

ખાંડવઇ ૨ જી.

ઝીણો સોજી રવો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજુ મીઠાઇનુ ઘી શેર ૦।, બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ૦ ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગુલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, સોજુ મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

બદામને છોલીને બારીક પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ઠંડું પાણી નાખી ત્રણ ચાર વખત મળીને બધું બે શેર દુધ કાઢીને ગાળવું. પછી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર મેળવી જરાબી ગાંગડો

રાખવો નહી. પછી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામ ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી રવાના ગાંગડા વળવા દેવા નહી અને કઠણ થઇ ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને બીજું જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થઈ કઠણ થાયને ચોખંડાં કટકા થાય તેમ છરી વડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. મરજી પડે તો બે શેર ભેંસનાં દુધમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું, પણ એમા પાણી મુદલ લેવું નહી. દુધની ખાંડવઈ વધારે સારી લાગે છે.

ખાંડવઇ ધાંનવરઇની.

આએ ચોપડામાં કાંજી ધાંનવરઇની છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબની ધાંનવરઇ રતલ ૦॥, ખાંડ શેર ૦॥, સોજુ ઘી શેર ૦।, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૦॥।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

ધાનવરઇને ચુંટી કલઇ ભરેલી તપેલામા સોજી ધોઇ માહે બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેળવુ અને તદનજ નરમ થાય અને પાણીનો સેજ ભાગ હોય ત્યારે ઉતારીને તદન કલઇ ભરેલી ઘણાજ ઝીણાં આંધરાંની ત્રાંબાની ચાળણીથા અથવા રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીથી બધુ છાંડી લઇ તપેલીને ધોઇને પાછું તેમાં નાખવું પછી નાળીયેરને ખમણી તેમા દુધ નાખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને ધાંનવરઇમા રેડી માહે ઘી તથા ખાંડને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને બદામને આગમચથી છુંદીને તૈયાર રાખી માહે તે ભેળી ઘુંટયાજ કરવુ અને ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ઉપર [illegible] ખાંડવઇમા લખ્યા મુજબ ખુનચામા થાપીને કટકા કાપવા.

ખાંડવઈ સેરીડીના રસની.

રંગુનનો ઉલવો ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ ધોવાંમાં નાખી તદન કોરડા થાયને જરા ગગરો જેવો આટો દલી જાદા ચાળણાથી ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો. એમા બારીક આટો ચાલશે નહી. અડધો શેર સોજા દુધમાં નવટાંક ખાંડ અથવા સોજો ગોળ

પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. મેળ વગરના સોજા સેરડીના રસને થોડી વાર ઠરવા દઈ હેઠેનો રગડો અંદર ભેળાય નહી તેમ રસને બીનવીને નીચવેલાં ધડ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવા. પછી એક સોજાં તપેલાંમાં રસ રેડી એક સોજાં ઇંડાંને કોટળા સુધાંજ રસમાં ભચડી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડેને ઉતારવું. અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સોજું ધોઈ કલઇ ભરેલા પાટીયાની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ઝોળીની કાંની બાંધીને તેમાંથી એ રસને પાછો ગાળીને ચુલે મુકવો અને અંદર કકરો પડેને મુઠીમાં થોડો થોડો આટો લઇ ભભરાવીને જરા જરા નાખતાં જવું અને સેજબી ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠું કીધેલું દુધ થોડું થોડું નાખતાં જવુ અને બળતું જરા ધીમુ કરવુ દુધ ભેળીયા પછી એક પાશેર સોજું ઘી નાખીને ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઠપાય તેટલું કઠણ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશેર અંદર મેળવીને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને અડધો તોળો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનઆને ઘી લગાડીને તેમાં કાઢી કાંસીયાના તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે આસરે એક ઇન્ચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું. પછી ઠંડું થઇ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

ખાંસી તથા હાંફનું કંટારા થુવરનાં ફળનું સીરપ.

કંટારો થુવર જે પંજાનો થુવર, ફેણીયો થુવર, થાય યા થાયરો થુવર, હાથ થુવર એવા અનેક નામોથી ઓળખાતો પણ એકજ જાતનો નાગની ફેણનાં જેવા પોહોળાં પાંદડાં અને તેની ઉપર લાંબા કાંટાના છુટા છુટા ઝુમખા સાથનો થુવર થાય છે અને ખેત્રોમાં એની વાડ ભરે છે, તેમજ નવસારી પ્રાત તરફ એને ફાફડો થુવર અને વડોદરા તરફ વેલાતી થોર તથા અગરથોરી કેહ છે અને કાઠીયાવાદમાં હાથલીયો થોરનાં નામથી ઓળખાય છે, એમ તા૦ ૧૯ મી ઑગસ્ટ ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાં છાપેલું છે. એ થુવરને ઇંગ્રેજીમાં Prickly Pear અથવા Cactus Indicus કેહ છે, તેમજ એ ઝાડને નીંગરૂ, નીવડુંગ, નીવરણુ, લીરૂંગ તથા મીનગુટ

કેહ છે **અને** અનાં ફળને બૉન્ડ, સાબરગોડા અથવા બોડાં પણ કેહ છે અને હીંદુસ્તાંનીમાં નાગફની અને ફળને નાગફનીકા ગોટા અથવા ગોડે કેહ છે. એ થુવરનાં ઝાડનાં ફળ ઇંડાંનાં જેવાં લંબગોળ લીલાં હોય છે પણ તે પાકે છે ત્યારે લાલ થાય છે અને તેની ઉપર પણ પાદડાંનીજ કાની પણ નાના કાંટાનાં ઝુમખા હોય છે અને વળી તે કાંટાના થડમાં રૂવાં જેવા બારીક કાંટા રેહ છે, તે કાંટા ખરીને હવામાં ઉડીને ચામડીમાં પેવસ થઇ ઘણા ભોંકાય છે, તેટલા માટે ઘણી સંભાળ રાખી ફળને હાથ લગાડવો નહી પણ હલવેથી ચીમટાવડે ઉચકવાં. સીરપ માટે એ ફળ પાકેલાં લાલ પણ તદન કઠણ તોડવાં અને સુકી મોસમનાં મુંબઇના ત્રણ શેર અને વરશાદના દાહડાનાં ચાર શેર તોળીને લેવાં. વચલાં કદનાં પંદર સોલ ફળનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. એક સોજા ઠીકરાંને પ્રથમ ચુલે માટે બળતે ગરમ કીધા પછી બળતુ સેજ ઓછું કરી ઠીકરાની ઉપર સમાય તેટલાં એ ફળ નાખી સાફ તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવુ અને ફળની ઉપરના બધા કાંટા બરાબર બળી જાય પછી કાઢીને એકેક ફળને ઠંડા પાણીથી ધોઇને તેની ઉપર બાકી કાટા રહેલા હોય તે બધા બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી પાછાં બધાં ફળને બીજાં પાણીથી સાથે એકઠાં ધોઇને ઉભાં બબે કટકામાં કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી અથવા સેજ પણ ખોપડી નાકળેલાં નહી પણ તદનજ આખા ઍનેમલના વાસણમાં નાખી, હાથવડે ખુબ ભચડાંને તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવું અને ફળ તદન નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ઠંડું થાયને ઘણાં ઘટ સફેદ ધોતાં કપડાને ધોઈ નીચવીને તેમાંથી રસ ગાળી લઈ છુંછાને હાથથી ખુબ તરેહ ભચડીને થોડું થોડું કપડાંમાં નાખીને બાકી રસ હોય ત નીચવીને કાઢી લઇને તેમાં છુદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નબરની શાકરીયા ખાંડ જે તે એક પોણો શેર નાખી પીગળાવીને એવાંજ બીજા ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડામાંથી ભચડયા વગરજ ગાળીને ઉપર મુજબનાં પણ ઉંડાં વાસણમાં ચુલે બળતા ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો. લીંબુ ખાધાથી સરદી થાય એવો વેહેમ નહી હોય તો પછી ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો અંદર રેડવો,

તેથી સીરપનો મેલ છુટો પડીને વધારે નીતરૂં થાય છે. પછી દુધના પાશેરાના માપથી ભરેલુ બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જેટલું તૈયાર સીરપ કરીને ઉતારવું. પણ એ રીતે ભરીને સીરપ બનાવવાનું બની નહી શકે તો પછી સીરપ મધના જેવુ ઘટ થાયને ઉતરવુ અને ઠંડું થાયને બને તો ફરી એક વાર સીરપને સુકાં ઘટ કપડાથી ગાળીને પછી સાહાથ ટીપાં પ્રવાહી સમાય તેટલા ચાર ચમચી ભરીને એમાં રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ આવ વાઇન બરાબર મેળવીને પછી સીસીઆમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને ઠંડકવાળી જગ્યામા રાખવું. એ સ્પીરીટ મળાયાથી સીરપમાં ફીણુ ચઢીને બીગડતું નથી પણ નજાહનું સારૂં રેહે છે. ઉપર લખ્યા કરતા વધારે ફળનું સીરપ બનાવવું હોય તો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવુ નહી. કારણ તે બધું પાણી બળતાં ઘણો વખત લાગે એટલુંજ નહી પણ બધો કસ બળી જવા સાથે રસનો તેજદાર લાલ રંગ પણ ઝાંખો પડે છે, તેટલા માટે આપણી સમજણ મુજબ ધારીને પાણી ઓછું નાખવું જોઇયે. ખાસી તેમજ હાંફન ઉપર દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) એકથી દોઢ જેટલો ભરીને સીરપમા એવાજ બેથી ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળીને ભોજન લેવાની પંદર વીસ મીનીટ આગમચથી પીવુ. પણ ખાંસી હાંફનનુ જોર ઘણું હશે તો તેને એ સીરપથી થોડા દીવસમા ફાયદો થશે નહી પણ ખાંચો નાખ્યા વગર ખંતથી ચાલુ બે ત્રણ માસ અથવા તો બરાબર નરમ પડે ત્યાં સુધી લીધાથી ઘણો ફાયદો થાય છે. એ સઘળું છતા પણ પેહલે પોતાના ઘરના ડૉક્ટરની સલાહ લેવી અને તે રજા આપે તોજ એ સીરપ લેવું, તેની સલાહ લીધા વગર કોએ પણ એનો ઉપયોગ કદી કરવો નહી. જે ઠેકાણે એ ફળ રોજ તાજા મળી શકતાં હોય ત્યા સીરપ બનાવીને લેવાની જરૂર નથી. એ સાત આઠ ફળના પ્રથમ ઉપર લખ્યા મુજબ કાંટા બાળી નાખીને બરાબર મોટાં કરવા પછી તેને નીચવીને બધો રસ કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાથી એ રસને ગાળીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાંડ ભેળીને એ રસમાંથી દીવસમાં બે ત્રણ વખત પીધાથી પણ સીરપના જેવીજ અસર થશે. એમ રસ પીવાને બદલે ગમે તો બધે ફળની છાલ એમજ છોલીને ખાંડની સાથે ખાધાથી પણ એવીજ અસર થાય છે. દુધની બનાવેલી કોઇ પણ ચીજમાં તેમજ આઇસક્રીમમા પણ એ ફળનો રસ

ભેળીને વાપરે છે અને તેથી મજાહનો તેજદાર આઇસક્રીમ જેવો તેનો રંગ થાય છે

ખાંસી તથા હાફનનું શરબત.

ચાનાઈ ખરી શાકર શેર ૫ છુંદેલી, સોજાં મોટાં નવાં સુકા અંજીર શેર ૧ ને નવટાંક, વગુદા શેર ૦ાા, સોજાં ઉનાફ શેર ૦ાા, કાળી દરાખ; જુફો; ગુલબનફશા; ખતમી; હંસરાજ; જેઠીમધ તથા ખંબાજી દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩.

બધા સામાનને સાફ કરી તેમાંથી જે ધોવા જેવો હોય તેને ઠંડાં પાણીથી સોજો ધોઈ લુછીને બરાબર કોરો કરીને ખલમાં ખોખરો કરવો અને તદન કલઇ ભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજું ઠંડું પાણી આઠ શેર રેડીને બે દીવસ ઢાકી રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢીને તદન કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલામા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું નરમ થય માંહે ત્રણેક શેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી ઠંડું પડેને હાથવડે ચોળવું. પછી ખાદીનાં સોજા જાજરાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ધોઈ નીચવીને એક કલઇવાળાં તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું બાંધી તેમાથી બધો રસ ગાળી લેવો અને છુછાનાં બીજું બે શેર ઠંડું પાણી રેડી પાછું ચુલે મુકી અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઉપર મુજબ ચોળી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ કપડાંને ધોવું અને ગાળેલા રસમાં સાકર પીગળાવીને પાછું ગાળી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને ધગારે રાખી અંદર ચમચ ફેરવ્યા કરવો. અને એ શરબત પતળું રેહતા બીગડી જશે, તેમજ ઘણું ટાઇટ કીધાથી બંધાઈ જશે માટે એ બેની વચમાંનું બરાબર ચાસવાળું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાટલીઓમા ભરીને લાખથી પૅક કરવુ. ખાસી અથવા હાફન હોય ત્યારે સઉવાર સાંજ એક નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) શરબતમાં એક વાઇન ગ્લાસ ઠંડું પાણી ભેળીને પીવું. હાંફનનુ જોર વધારે હોય તે વખતે પીધાથી પણ તુર્ત વેળા આરામ થાય છે.

ગ્રેવી.

કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, ચોખાનો આટા તોળો ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ તથા મરચાની ભુકી દરેક વાલ ૫ એટલે

બે આની ભાર, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઈ ભરેલા તપેલીમાં ઘીમાં ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારીને બરાબર લાલ કરી એક પાશેર પાણીને આટામાં બરાબર મેળવીને માહે તે રેડી બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ કરવી અને ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. સરકો જલદ નહી હોય તો થોડો વધારે નાખવો. એ ગ્રેવી ખાવામાં મજાહની સૉસના જેવી લાગે છે. જો ગ્રેવીના કટલેસ માટે ગોસ્તની ગ્રેવી નહી હોય તો ઉપર મુજબ એ ગ્રેવીનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને ચુલે મુકીને ઘટ્ટ કરવાને બદલે તળેલા છ કટલેસને પાંથરીને પેણામાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ કાચી ગ્રેવી રેડીને પછી ઢાકણ ઢાંકી થોડી વાર થાયને પેણાનાં કડાં પકડી ઉંચકીને હલાવવુ અને કટલેસ મજાહના ફુળે અને ગ્રેવી ઘટ્ટ થાયને ઉતારવું.

ગ્રેવી ટામોટાંની.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામોટાની ગ્રેવીના આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં ટામોટાની ગ્રેવીના બનાવવાના છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ કટલેસની ઉપર રેડવાને બદલે એ તૈયાર કીધેલા સામાનને પેહલે એક જોશ આપીને પછી ધીંગારે રાખી ગ્રેવી ઘટ્ટ કરીને ઉતારવી અને કોઈ વાનીમાં એ ગ્રેવીનો ખપ હોય ત્યાં એ વાપરવી.

ગાજરપાક.

સોજાં ગોલાબી છાલનાં અને અંદરથી ઘેરા રંગનાં નીકળે છે તેવાં સોજાં મોટાં પણ કુમળાં ગાજરને છોલવાં નહી પણ છાલને છરીથી એ ખવી કાઢી બે ફાડચાં કાપી વચમાંનો લીલો યા પીળા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાપી કાઢીને પછી અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧॥, સોજું માખણનું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, એળચી તોળા ૨ ના દાણા, જાયફળ તોળો

૧॥, સોજુ઼ં તાજુ઼ં દુધ શેર ૨, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૬.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અથવા પતળી સ્લાઇસ કાપવી. અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કકરી શીકી લાલ તળીને કાઢી લેવી. ગાજરના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી નાખીને સેજ પણ કટકો રેહે નહી તેમ કરછીવડે નરમ માવા જેવાં ઘુંટવાં અને કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને માહે ખાંડ ભેળા ઘુંટયા કરી તે પીગળેને ઘી નાખી પાછું એવું દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું અને જરા ફુકું જેવું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી તપેલીમાં તે મેળવીને ચુલે ઇંગાર પર મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ચીવટ થાયને ગોલાબ નાખવો અને તે બળીને પાછું ચીવટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળા જરા ઠંડું થાયને તળેલી બદામ મેળવવી. ઇડાં પસંદ નહી હોય તો તે નાખ્યા વગર બનાવવો. એ ગાજરપાક જોવામાં ઇંડાંપક જેવો લાગે છે પણ સ્વાદમાં વધારે સારો લાગે છે.

ગુંદર.

સોજુ઼ં તાજુ઼ં ભેંસનું દુધ શેર ૧૦, સફેદ ખાંડ શેર ૫, સેાજો બાવળનો ગુંદર; સોજુ઼ં મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, છુદીને ચાળેલી સુંઠ શેર ૦I, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ઘીમાં આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી. ગુંદરને છુંદી ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં તળીને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી સોજાં તપેલાંમાં દુધ નામી ચુલે મુકી બે કકરા પડેને તેમાં ગુંદર ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઘીને પાછું કકડાવીને માંહે તે રેડી સુંઠ તથા બદામ ભેળવી અને આગમચથી ખાંડનો રાઇટ શીરો કરીને તૈયાર રાખી તે નામી ઇંગારે ઘુંટયા કરી તળીયે લાગવા દેવું નહી. ઘી છુટું પડે અને ગુંદર લાલ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું.

ગુંદર ૨ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, તાજું દુધ શેર ૫, તદન સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક શેર ૨, સોજો બાવળનો ગુંદર; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં સીંગાડાં; નવી ચારોળી; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સુકા ગોખરૂં દરેક શેર ૧, છુંદીને ચાળેલી મેદા સુંઠ તથા ખસખસ દરેક શેર ૦॥, પીપળી મુળનાં ગાંઠ તથા ઉજળા મરી દરેક શેર ૦।, સોજી પંજાબી સાલમ તોળા ૫, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સોજા વાસણમાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ગુંદરને પંદર કલાક ભીનવી રાખવો. બધા મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી બાકીના બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને ચાળવો. કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને જુદા જુદો તળીયા પછી એક મોટી કઢાઇના જરા જરા ઘી નાખીને ગોખરૂં, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને એકેક પછી તળાને છેલ્લે જરા વધારે ઘીમાં ઘઉંનું દુધ લાલ તળવું. ત્યારબાદ એક સોજા મોટાં તપેલામાં સાલમ નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે બળતે મેલીને ઘુટયા કરવુ અને માવો થાયને માહે એક શેરને આસરે કકડેલું ઘી નાખી માવાને લાલ કરવો. પછી એક શેર જેટલું ઘી જુદું કાઢીને પાણી સાથનો ગુંદર ઠરી ગયલો હશે તેને પાણીમા બરાબર મેળવીને પછી સોજા તપેલાનાં ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી ઘીમાંથી જરા જરા નાખતાં જવું અને ઘુંટયા કરવુ અને બળીને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું તે પછી ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ઠંડો પાડીને માવાવાળા તપેલામાં શીરો બરાબર ભેળાને પછી બાકીને બધો સામાન મેળવી તપેલું ઇંગરે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ મેળીને ઉતારી ઠંડો થવા આવે ત્યારે છેક છેલ્લે તળેલો મેવો માહે મેળવવો.

ગુંદર ૩ જો.

સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨॥, સોજો બાવળનો ગુંદર તથા સોજું મેદા આદુ દરેક શેર ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

ગુંદરનો ક્યરો કાઢી છુંદીને ચાળણીથી ચાળવો અને સોજા તપેલાંમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં તળીને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી આદુને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધાં ઘી સાથેજ તળેલો ગુંદર, ખાંડ, આદુનો રસ તથા એળચી જાયફળ નાખી બરાબર એક રસ કરીને ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં ભરી ઢાંકીને કપડાંથી મોઢું બાંધી લઈ ચોમાસાંની રૂતુમાં ચાલીસ દીવસ અને રાત ખુલ્લા આગળ બરણી મુકી રાખવી, પણ બીજી રૂતુમાં એટલાજ દીવસ અને રાત તડકાં તેમજ ઠારમાં મુકીને પછી ઉપયોગમાં લેવો. એ ગુંદર ખાધામાં ઘણો ઠંડો

ગુંદર ૪ થો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧।, સોજો બાવળનો ગુંદર શેર ૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં તથા સુકો નવો ગોખરૂ દરેક શેર ૦।।, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૦।।।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ગમે તો ગુંદર બનાવવાની એક દીવસ અગાઉ અને ગમે તો તેજ દાહડે ખાંડનો ટાઇટ ઘાડો શીરો કરવો. એમજ છુંદવાને ગોખરૂ બહુ કઠણ પડે છે તેટલા માટે એક આખો દીવસ તડકે મુકીને પછી એક દીવસ આગમચથી છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછીને કોરકું કરી બધાં ઘીને કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં ચુલે મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં એક એક જુદું જુદુ લાલ તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધા કકડેલાં ઘીમાં ગુંદરને લાલ તળી ત્રાંબાના કલઇવાળા ખુનચામા નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને એ તળાયા પછીનાં બાકી રહેલાં ઘીમાં ગોખરૂને લાલ ભુંજવો. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલાં સાફ તપેલામાં ગુદર નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુટયા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘાડું થાયને માહે ગોખરૂ તથા શીરો ભેળી ઘુંટયાજ કરવું અને સેજ ઘટ થાયને મેવા ભેળવો, તે પછી જરા કઠણ જેવો થાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારવું. એ ગુંદર મજાહનો થાય છે રોઇવેળા ગુંદરને દુધમાં ઉકાળતી વેળા દુધ ફાટી જાય છે, પણ તેની ચીંતા નહી, તેમજ થાય તો દુધનું પાણી બળી જાય પછી

ઉપલીજ રીતે બધો સામાન ભેળીને બનાવવો. પણ એમ બનાવ્યાથી ગુંદર કાંઈ બીગડતો નથી, મજાહનોજ થાય છે. માવો નાખીને ગુંદર બનાવવો હોય તો તેમાં દુધ લેવું નહી પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને તેમાં બે શેર સોજો મોલો માવો મેળવી ગુંદર તથા ગોખરૂ નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ગુંદર તૈયાર કરવો.

ગુંદર ૫ મો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨॥, ચીનાઈ શાકર તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, છુંદેલું જાયફળ. તથા એળચી દરેક તોળો ૦॥, પીપળી મુળના ગાંઠ તોળો ૦॥.

પીપળી મુળને છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદી ચાળણીથી ચાળી ઘીને પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં તળીને કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો. શાકરને છુદીને જરા બોબરી કરવી. પછી સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં દુધ નામી ચુલે મુકવુ અને ત્રણ કકરા પડેને માહે ઘી સુધાંજ તળેલો ગુંદર નાખી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ઘટ જેવું થયને શાકર નાખી ઘુંટયાજ કરવું અને જરા વારે પીપળી મુળ નાખી માવા જેવું થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળવું.

ગુંદરપાક ભરૂચનો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧।, સોજું માખણનું ઘી કંડીની રૂતુમાં શેર ૧। અને બીજી રૂતુમાં શેર ૧. મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને ચુંટી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી સોજા મોટાં કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમા બેઉને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઈ માહે આટો તથા રવો નાખી ધીંગારે રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ભુંજવો પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળા બદામ દરાખ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તળીયે કે બોરદુ પર સેજબી લાગીને લાલ થવા દેવુ નહી અને ખાંડ ભેળાયા પછી પાંચ મીનીટમાં ઉતારી ગોલાબ મેળવી એક કલઇ ભરેલા ઉંડા ખુનચામાં દાબથી બે ઇંચ જાદા

સરખેા થાપી ઠંડો થાયને ત્રણુથી ચાર ઈંચ મોટા ચેારસ કટકા કાપી તવાથાવડે ઉપાડીને કટકા કાઢવા.

ગુંદરપાક ફ્રેારાજીનેા.

સેાજો કઠણ મેાલેા માવેા તથા સેાજું મીઠાઈનું ઘી દરેક શેર ૨, સેાજી ખાંડ શેર ૧૧, સેાજો મસ્લાઈ ગુંદર શેર ૦।।।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સેાજાં કંડાઢી પસ્તાં દરેક શેર ૦।।, ખુંદેલી એલચી તેાલેા ૧, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ચાર ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે કેસરને સેાજી ખલમાં ઘણી બારીક વાટવી. બદામને છેાલવી અને પસ્તાંને કપડાંમાં નાખી ચેાળીને છલટાં નીકળે તે ઉફણીને કાઢી નાખી એ બેઉને ઝીણું ખુંદવું. ગુંદરના ત્રણ ભાગ કરવા અને સાફ મેાટી કઢાઈમાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં એકેક ભાગ ગુંદરને જુદેા જુદેા કકરેા પણ સફેદ તળીને મેાટા ઝારાથી કાઢી લઈ કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી એવાજ કલઈ ભરેલા કાંસીપાનાં તળીયાંથી વાટવેા. પછી કઢાઈમાંથી બધું ઘી કાઢી લઈ ખાલી કઢાઈમાં માવેા તથા ખાંડ નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બધું પીગળીને બેઉ મળી જાયને થેાડી વાર પછી કકડેલાં ઘીમાંથી નવટાંક જેટલું એમાં નાખીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનેા બધેા સામાન ભેળીને ચમચથી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા કરવું. પછી એક સેાજા કલઈવાળા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી સફાઈથી અડધી ઈંચ જાડેા થાપવેા અને પાંચ સાત કલાકે ઠરે પછી ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. ઉપલા સામાનનેા ગુંદરપાક સાડા પાંચ શેર થાય છે.

ગુંદર ફાકવાનેા.

સેાજા બાવળના ગુંદરના મેાસંબી ચણા જેટલા કટકા તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૧, એલચીના દાણા તેાલેા ૧.

ગુંદરને ઠીકરાં ઉપર બરાબર ભુંજી ખુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવેા. શાકરને પણ ખુંદીને ચાળવી. એલચીને બારીક ખુંદવી. પછી એ ત્રણુંને ભેળી સહવાર સાંજ ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા એ ગુંદર લઈને ફાકીને ઉપરથી એક ઘેાટ પાણી પીવું.

ગુંદર ભરૂચનો.

સેાજી ખાંડ શેર ૭, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૬, સેાજો ખજુર શેર ૫, તદ્દન નવું સેાજું સુકું કેાપરૂં; સેાજો બાવળનેા ગુંદર તથા તદ્દન સુકું તદ્દન સેાજું નવું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૨, સુકાં સીંગેાડા શેર ૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સેાજા પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ; સેાજી મેદા સુંઠ તથા ચારેાળી દરેક શેર ૦ાા, ખસખસ નવટાંક, એળચી તેાળા ૪, જાયફળ ૨, જાવંત્રી તેાળેા ૧.

કેાપરાંને છેાલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, સુંઠ, સીંગેાડાં એ સઘળાંને જુદું જુદું છુંદીને ચાળણીથી ચાળવું. અને ચાળતાં વધે તેને પાછું છુંદીને ચાળવુ. એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળીને છેાલી પેહલી બે ચીજનેા ઝીણા કટકા કાપવા. ખજુરના ઠળીયા કાઢીને સેાજો કરવેા. પછી કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં મેવાને જુદેા જુદેા તળીને કાઢી લઇને પછી સેાજી મેાટી કઢાઇમાં જરા જરા ઘી નાખી બીજો બધેા સામાન જુદેા જુદેા તળવેા અને જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનું દુધ લાલ તળીને કાઢી લઇ એમજ ઘી નાખીને ગુંદરને તળીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી એવાજ ગાજાં કાંસીયાથી વાટી નાખવેા અને જરા ધીમાં કેાપરાંને તળીયા પછી કઢાઇને ઉજાળી સેાજી કરી તેમાં થેાડું ઘી કકડાવીને માહે ખજુર નાખીને જરા તળવેા, ચીવટ અને કઠણુ થવા દેવેા નહી, પેાચેા જરા રાખવેા. અને સેજ પણુ ગાંગડેા રેહે નહી તેમ ખુબ મસળીને નરમ માવા જેવેા કરવેા. ત્યાર બાદ ખાંડમાં બે શેર પાણી રેડી ચુલે મુકવી અને પીગળેને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગળીને પાછેા ચુલે મેલી ટાઇટ શીરેા થાયને ઉતારીને ખજુરમાં જરા જરા નાખી ખુબ મેળવ્યા પછી ગુંદર, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને જુદું રાખી બાકીનાં બધાં તળેલાં વાંનાં માહે નાખી ચમચથી બરાબર એકરસ કરી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી તળીયે લાગવા દેવું નહી અને થાપવા જેવું કઠણુ થાયને તુર્ત ઉતારી બાકી રહેલેા સામાન ભેળી ઉપર ઘી તરી આવ્યું હેાય તે પસંદ નહી હેાય તેા કાઢી નાખીને પછી કલઇવાળા કથરેાટમાં બે ઇંચ જાડું થાપી ઠરી

જાય પછી ચાર ઇંચ જેટલાં મોટા ચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા. થાપેલો નહી પણ નરમ ગુંદરપાક કરવો હોય તો જરા પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારવો. શોખ હોય તો ગાંધીને ત્યાં બત્રીસું મળે છે તે છ આનાનું છુંદી ચાળીને બધા સામાન ભેગું તે પણ નાખવું.

ગુલકંદ.

ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજા ખુશબોવાળા તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડી શેર ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને જુદું જુદું બારીક છુંદી બરાબર ભેળીને સોજા નવા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં યા બીલોરની બરણીમાં ભરવો. બીજી રીતે ગુલકંદ કરવો હોય તો ઉપલા હીસાબની છુંદેલી શાકરનો ટાઇટ શીરો કરી એટલીજ ગોલાબની છુંદેલી પાંદડી નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો ટાઇટ થઈ ગુલકંદ સુકો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને ભરવો. ગુલકંદ જુનો થયાથી સારો થાય છે.

ગુસબૅરી ટ્રાઇફલ.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબૅરીને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને તે ત્રણ પાશેર લેવી અથવા તોળેલી હોય તો તે તોળા ૨૫, સોજી ખાંડ શેર ૧ ની ઉપર બીજી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૪, સૅવૉય અથવા સોજી આરારૂટ બીસ્કીટ રતલ ૦।. વૅનીલા અથવા લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ એટલે પોણી ચમચી, સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૨.

બીસ્કીટને બીલોરની દીશમાં હેઠે સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર વાઇનને ફરતો રેડોને ભીનવવી. ગુસબૅરીને ડીચકાં કાઢી ધોવી અને તદનજ કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એક શેર ખાંડ નાખી તેનો ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં ગુસબૅરી નાખી લાકડાંન મોટા ચમચાથી ભેળીને ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું. ગુસબૅરી ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ફેરવવી અને ઘાડો શીરો થાયને એ મુરબ્બો ઉતારી પાંચેક મીનીટ પછી દીશમાં મુકેલી બીસ્કીટની ઉપર બધા શીરા સાથેજ પાંથરીને મુકવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલી બે ચમચા ખાંડને દુધમાં પીગળાવી ગાળવી અને ઇડાંને ભાંજી ખાત્રાના કાંટાથી

ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરી દુધમાં ભેળીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર હુંટયા કરવું. કારણ હાથ રાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે. પછી દુધપાક જેવું ઘાડું થાયને ઉતારી તદન ઠંડું જેવું થાયને ઍસેન્સ ભેળીને દીશમાં મુકેલા મુરબ્બાની ઉપર એને સરખું સફાઇથી પાંથરીને રેડવું. કદાચ દુધ ફાટી જાય તેા બીગડેલું સમજી કાઢી નાખવું નહી. પણ જાંજરાં કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખ્યા પછી દીશમાં એ પાંથરવું. એ ઘણું મજાહનું થાય છે પણ દીશમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગે છે.

ગુસબેરી ફુલ.

ઉપર ગુસબેરી ટ્રાઇફલમાં લખ્યા મુજબની છલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબેરી તેાળા ૩૩, સેાજી કહણ ક્રીમ રતલ ૦॥, સેાજી ખાંડ રતલ ૦।, ખમણેલું જાયફળ તેાળેા ૦। ને વાલ ૫, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૬, દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ગુસબેરીને ડીચકાં કાઢી ધેાઇને સેાજી કરી મેાટાં બેાલમાં ભરી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એક બે મીનીટ પછી છાલ છેાલી શકાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢી લઇને છાલ છેાલવી. અને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગુસબેરી નાખી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ભચડયા કરવું અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘણાં ઝીણા આંધરાંની તદન કલઇવાળી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી છુંછેા ફેંકી દેવેા. ત્યારબાદ તપેલીને ધેાવી અને ઇડાંને માહે ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને અંદર ખાંડ ભેળી છાંડેલી ગુસબેરી તથા ક્રીમ મેળવી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચાથી હુંટયા કરવું અને કહણ થાયને જાયફળ તથા ગેાલાબ ભેળી તે સુકાયને ઉતારી છાલકાં દીશમાં સફાઇથી પાંથરીને મુકીને એની સપાટીની ઉપર તારની ચાળણીથી દલેલી યા છુંદેલી ખાંડનું જાડું જેવું પડ છાંટી એમજ ખાવું અને ગમે તેા આઇસમાં મુકી ઠંડું કરવું.

ગુસબૅરી વૉટર.

છાલટાંમાંથી કાઢેલી સેાજી પાકી ગુસબૅરી રતલ ૧ા, સેાજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ા, લીંબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

ગુસબૅરીને સારીકાની ભચડીને બધેા રસ કાઢી એ રસ ભરેલેા જેટલેા થાય તેટલુંજ ગરમ કરીને ગાળેલું સેાજું ઠંડું પાણી અંદર રેડી ખાંડ તથા લીંબુનેા રસ ભેળીને ચાખી જોવું અને ખટાસ વધારે લાગે તેા ટેસ્ટ પુરતી બીજી થેાડી ખાંડ મેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે જરા વાર મુકીને ઉતારી કપડાંથી ગાળી ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી સુકી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને ખપ પડે ત્યારે કાઢીને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું.

ગેાળપાપડી.

સેાજેા નરમ પટની ગેાળ શેર ૨, સેાજું મીઠાસનું ઘી તથા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તેાળેલું દરેક શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ા, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

સેાજી થાળીને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી ગેાળને કાપીને ભુકેા કરી અંદરથી કચરેા કાઢી સાફ કરી એક તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધેા ગેાળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ઉભા ઘાટની કલઈ ભરેલી તપેલીની ઉપર જાંજરાં કપડાંને દેારીથી ઝેાળીની કાની બાંધીને તેમાંથી ગેાળને ગાળી કાઢી પાછેા ચુલે મુકી પાચેક મીનીટ પછી અંદર ઘી નાખ્વું. તે પછી થેાડી વારે જરા જરા કરી માહે બધેા આટેા નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી જરાબી ગાંગડેા રાખવેા નહી અને અવારનવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી કઠણ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી તુર્તજ થાળીમાં રેડી દેવું, પણ તપેલીની ખેારડુ પર કે હેઠે કઠણ જેવું થાય તેને ચમચથી કાઢીને તે થાળીમાં નાખ્વું નહી. કારણ તે વધારે કઠણ થયલું હેાવાથી થાળીની ગેાળ પાપડીમાં તે મલે નહી અને તેથી ચુથાઇ જાય છે. ગેાળપાપડી તદ્દન ઠંડી પડી બરાબર બંધાયને કઠણ છરી વડે ચેારસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી ફેરવીને મુકવા. ગમે

તો બદામની નવશાંક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને બીજ જરા ઘીમાં બદામી રંગની તળીને તે અથવા કોહોળાંનો એટલાંજ મગજને એમજ તળીને આગમચથી તૈયાર રાખવું. અને એળચી જાયફળ માહે ભેળતી વખત એ પણ સાથે ભેળવું. ગોળપાપડીમાં પાશેરને બદલે ૦। રતલ આટો નાખ્યાથી બંધાયા પછી વધારે કરણુ થાય છે.

ગોળપાપડી ૨ જી.

સોજાં નવાં કોહોળાંનાં બે તોળા મગજને એમજ લેવાં અને બદામની નવી બે તોળા બીજ હોય તો તેને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછી કોરડી કરીને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને થોડાં ઘીમાં કકરૂં બદામી રંગનું તળીને તૈયાર રાખવું. એક કોપરખાસના સાફ ખુનચાને કોરડો કરી તેમાં સોજું મીઠાઇનું ઘી આંગળી વડે સફાઇથી બધે સરખું ઘણુંજ પતળું પડ ચોપડવું. પછી ચોખાનો તથા ઘઉંનો આટો બેઉ સરખે ભાગે ભેળી તોળીને તે એક પાશેર લઈ તેને ખુનચામાં ચોપડેલાં ઘીની વચમાં નાખીને પછી ખુનચાને જરા ઉભો પકડી ફેરવી ફેરવીને ઘીની ઉપર આટાને વળગાવીને પછી ખુનચાને ઉભો પકડી પછવાડેથી તેનું તળીયું હાથ વડે ઠોકીને તેમાં રહેલો બધો આટો કાઢી લેવો. જેમ કીધાથી ઘીની ઉપર સેજ આટો સફાઇથી વળગેલો રેહશે. ત્યાર બાદ લાલ રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહી પણ પીળા રંગનો નરમ સોજો ગોળ આવે છે તેવો ગોળ લેવો અને તેને કાપી ભુકો કરી અંદર કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સાફ કરીને પછી તોળીને તે એક શેર લેવો. પેલા ખુનચામાંથી કાઢેલા આટામાંથી પાંચ તોળાને એક રકાબીમાં જુદા કાઢવો. તે પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સોજું મીઠાઇનું પાંચ તોળા ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને તે ગરમ થઇને માહેથી સેજ ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર ગોળનો ભુકો નાખી કલઈ ભરેલી ચમચથી મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને ગોળ પીગળેને પેલા જુદા કાઢી રાખેલા પાંચ તોળા આટાને અંદર નાખી બરાબર મેળવી દેવો. તે પછી માહે બધા પરપોટા થાય ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી તળેલાં મગજ અથવા બદામની સ્લાઇસ જે એક તૈયાર હોય તેને અંદર મેળવીને પછી એ મેળવણીને જરા વાર પછી

તપેલીમાંથી બીજાં માણસે રકાબીમાં જરા કાઢીને થોડી વારે તેને ઉપાડવી અને તે કકરી થયલી લાગે તો પછી સેજ પણ થોભ્યા વગર તપેલીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને પેલા તૈયાર કરી રાખેલા ખુનચાની વચમાં બધી મેળવણી રેડી દેવી અને પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો ઉપરથી ભભરાવવું અને ગોળ-પાપડી જરા ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાણુ છરીનાં જાદાં પાણુંથી કાપ મુકી ઠંડી થાયને કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામ અથવા મગજને અંદર ભેળવાને બદલે ખુનચામાં મેળવણી રેડયા પછી એ પણ જાયફળ એળચી સાથે ભભરાવી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનું તળીયું ફેરવીને અંદર દાબી દેવું. પણ ગોળપાપડી ઘણી પતળી કરવી હોય તો મેળવણી રેડયા પછી જરા વારે કાંસીયાનાં તળીયાંને ઉપર ફેરવી તે વડે બધેથી ગોળ પાપડી સેરવી સેરવીને બાહેર લાવી બધેથી એક સરખી પતળી કરીને પછી એને જરા જલદી કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા.

ગોળપાપડી માવા, પેંડા અથવા બરફીની.

માવો, પેંડા અથવા બરફી બે ચાર દીવસનું ખાવામાં આવે નહી ત્યારે તેને ભાંગીને ભુકો કરવો અને માવો મોલો એક શેર હોય તો તેમાં અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો થાયને ઉતારીને થાળી અથવા રકાબીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી જરા ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી બંધાયને કટકા ઉપાડી લેવા. મીઠા માવા તથા પેંડામાં ખાંડ જરા ઓછી નાખવી; પણ બરફીમાં તો ખાંડ મુદલ નાખવી નહી અને એની ગોળપાપડી પણ એજ રીતે બનાવવી.

ગોળપાપડી માવા વૅનીલાની.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧, સોજું કાણુ માખણ રતલ ૦॥, સોજું ઘટ્ટ દુધ તોળા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ઘણો સોજો ગોલાબ પાણી ૦॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માવાને હાથવડે બધો છુટો પાડી માખણને પણ એમજ છુટું કરીને તૈયાર રાખવું. ઘઉનાં દુધને કલઈ ભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને માંહે માવો નાખી સેજબી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવજ કરવું અને પાંચ મીનીટ પછી માખણ નાખી એમ ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું પાણી સાથે બરાબર મેળવીને માખણ નાખ્યા પછી પાંચેક મીનીટે એ મેળવણીવાળું દુધ તપેલીમાં બરાબર મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક કલઈવાળા સોજા ખુનચામાં તથા કાંસીયાનાં તળીયાંને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી ગોળપાપડીની મેળવણીની વરાળ જલદી કાઢી નાખીને પછી વૅનીલા મેળીને ખુનચામાં નાખવું અને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે એક ઇંચ જાદી ગોળ પાપડી થાપી જરાવારે ઠરે ત્યારે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બીજે દીને ભાગે નહી તેમ ધારવાળા તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

ગોળપાપડી સેવની.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજો નરમ પીળો ગોળ શેર ૦॥।, ઝુંદલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫.

ગોળનો ભુકો કરી સોજી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ગોળ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી બરાબર ચાસવાળો ટાઇટ પાકો ધાડો શીરો કરવો. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી મુકવું અને સેવને ચુંટી ઘી કકડે ત્યારે અંદર નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેવના કટકા રાખવા નહી અને તદન ફીકા લાલ રંગની થાયને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહીં માટે એક કથરોટ યા ખુનચામાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં તપેલીને મુકવી અને ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થાયને ઉતારીને સેવની તપેલીની અંદર રેડી દઇ પાછું ચુલે મુકીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને બધો

શીરો બળીને સેવની આસપાસ શીરો નીકળે નહીં અને સેવ મજાહની કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું અને સેજ ઘી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં બધી સેવને વચમાં મેલી તેની અંદર ખાંચા રહે નહીં માટે ચમચથી દાબી દાબીને મજાહનો કઠણ ગોળો કરીને પછી કાંસીયાનાં તળીયાંને સેજ ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઈંચ જાદી થાય તેમ ગોળપાપડી થાપવી. પછી તદન ઠંડી થાય અને કઠણ બંધાય ત્યારે ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીવડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. એ ગોળ પાપડી સારી થાય છે.

ઉપલીજ ગોળપાપડી માવો નાખેથી વધારે સારી લાગે છે માટે તેમ કરવી હોય તો સોજો તાજો મોળો માવો પોણો શેર લઇને તેને ભાંજવો. પછી ઉપર લખ્યા જેટલોજ બીજો બધો સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે ગોળપાપડી બનાવવા મુકવી અને તળેલી સેવની અંદર શીરો નાખ્યા પછી માહે માવાનો ભુકો નાખી ચમચથી બધુ બરાબર મેળવીને પછી એ ગોળ પાપડી પણ ઉપર મુજબજ તૈયાર કરીને ઉતારી તદન કઠણ અને ઠંડી થાયને એજ પ્રમાણે એન કટકા કાપવા.

ગોલાબ છરી.

પેહલે એક સોજો જાદો છ ઈંચ લાંબો ખીલો લેવો અને ભીતમાંના લાકડાંના થાંભલા ઉપર હાથ પુગે તેટલી ઉંચાઇએ એ ખીલાને અંદર બે ઈંચ જેટલો મજબુત ઠોકી લેવો અને તેની નીચે ભોંય ઉપર એક સાફ ખુનચો અથવા બીજું કાંઈ પોહોળું વાસણ મુકવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરો બંધાયા પછી તેની પતી કરે તો તે ભાગી જાય તેવો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવોજ શીરો બનાવીને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તેમાં એ શીરો રેડી દેવો અને દસેક મીનીટ પછી લોઢાંની મોટી છાલકી કદાઈ આવે છે તેને અથવા છાલકી પોહોળા કલઈ ભરેલી તપેલીને જરા ઘી લગાડીને તેમાં શીરો રેડી દઈ બે હાથે એ વાસણને પકડીને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ નરેહ હલાવવું. ત્યારબાદ બીજા એવાજ સોજા ખુનચામાં શીરો નામી ગરમ હોય તેટલાંજ તેનો ગોળો કરીને એ ગોળાને ખીલાની ઉપર

મુકી બે બોરદુથી જરા ખેંચીને લાંબો કરી પાછો ખીલાની ઉપર ઓળવીને તુર્તજ પાછો એ રીતે ખેંચવો, જેથી શીરો તણાઇને હેઠે પડી જશે નહી પણ કદાચ ગફલતથી હેઠેનાં વાસણમાં પડે તો તુર્ત પાછો ઉંચકી લઇને ખીલા ઉપર મેલી એજ રીતે બેઉ હાથે ખેંચતાં જવું અને લાંબું થાય તેને ખીલા ઉપર બેઉ બોરદુથી ઓલવ્યા કરવું. એ રીતે ખેંચાતાં શીરો કસબ જેવો ચલકતો થતો જશે, તે ઘણો સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખેંચીને પછી ખીલા ઉપરથી કાઢી તેના થોડા થોડા ભાગ કરી તેને તાંણીને પતળા સળીયા જેવા કરી તેને વળ દઇને બેઉ છેડા વળગાવીને ગોળ કડાં જેવી અથવા બીજા ગમે તેવા આકારની ગોલાબ છડી બનાવવી. જેમ કરતાં બંધાઇને કઠણ થઈ વળતાં ભાંગી જાય તો દુરથી જરા તાપ દેખાડીને વાળવી.

ગોલાબ જાંબુર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજુ ઘીં તથા સોજો તાજો મોળો માવો દરેક શેર ૧, ઘઉંનો આટો તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, મોટા દાણાંની શાકરીયા ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

માવામાં આટો, એળચી તથા જાયફળ ભેળી ગોલાબથી જરા હાથ ભીનવી સેજ મસળીને જરાબી ગાગડો રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું પછી પાશેર ગોલાબમાં પેલી દોઢ શેર ખાંડને પીગળાવીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી કલઈવાળા નાના પાટીયામાં ગાળીને તેમા લીંબુનો રસ પંદર ટીપાં ભેળીને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટ પર તપેલી મુકવી. તે પછી માવાના સફાઇદાર વીસ બાવીસ ગોળા કરી તેને બેઉ હથેલીથી વણીને જરા લાંબા ઘટના કરવા અથવા દાબીને જાદા પેંડા જેવા કરવા અને કઢાઇમાં ઘીમે બળને ઘીને ગરમ કીધા પછી ઠંગારે રાખી તેમાં જાંબુર મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધેથી એક સરખાં ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં મુકવાં અને જરા ઠંડાં થાયને શીરાને ભેભટ પરથી ઉતારીને તેમાં જાંબુર મેલી શીરો પીયે પછી ચમચથી કાઢીને પાછાં ચાળણીમાં પાંથરીને મુકવાં અને શીરો સુકાય પછી.

કાઢીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેલી મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડમાં ખરમોટવાં. વધારે સારાં જાંબુર કરવાં હોય તો શીરાને ભેભટ પરથી ઉતાર્યા પછી તેમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી તેમાં જાંબુર મુકીને શીરો પાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી અનેનાસમાં.

આજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક અનેનાસના કાપેલા કટકાને તેજ રીતે ગોળનો ચાસ પાવો અને આજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘીને ખારૂં મજાહનું ઘી પર પકાવી તેમાં ચાસ પાયલું અનેનાસ ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં.

આજ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું અને ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુને ચાસ પાઇને એ ખારાં પકાવેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ઇડાંમાં.

સોજું તદન કુમળું ફરબેનર બકરાંનું નકી ગોસ્ત તથા નાના ફરપે કાળા બુકા એ દરેક રતલ ૦॥, સોજું કઠણ દહી શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, આદુ તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, લવંગ ૮, એળચી ૭ ના દાણા, તાજાં બાફેલાં ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એળચી લવંગને પોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને પીસવું. ઇડાંને છોલીને ઉભા અધે કટકા કાપવા. કેસરને સેકી પોખરી કરી કોડીનાં વાસણમાં એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું પાણી કાઢી લઇ છુંછો કાઢી નાખ્યો. બુકાના ઉભા અધે કટકા કાપવા અને ગોસ્તના પણ વજન સરના નાના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં

પાણીથી બે વખત ધેાઈ કેારકું કરી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં કેાથમીર મરચાં, આદુ, લસણ તથા નીમક સાથે બરાબર ભેળીને ત્રણ કલાક ચાળણી તળે ઢાંકીને આથી રાખવું. પછી કાંદાને છેાલીને ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને પછી એળચી લવંગને જરા તળી માહે આથેલું ગેાસ્ત તેમાંનાં બધા સામાન સાથે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ધંગારે મુકી ઘટે તેમ ઢાંકણ ઢાંકી પાણી આપ્યા કરવું. પણ અંદર મુદલ પાણી રેડવું નહી, તેમજ અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ગેાસ્ત તથા ભુકા ચરીને તદન નરમ થાયને દહીંમાં પાણી હેાય તે બધું કાઢી નાખીને તેમાં તળેલેા કાંદા તથા કેસરનું પાણી ભેળી તપેલીમાં ફરવું રેડી ચમચે બરાબર મેળવી ઇડાં નાખીને ઉંધાડું ધંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગેાસ્ત તથા ભુકાને બદલે એક કુમળી કુરખે મરઘીના કટકાને ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી અંજીરમાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં પકાવવા ઉપર છાપેલું છે તેજ મુજબ ગેાસ્ત યા મરઘીને પકાવવું અને આએ ચેાપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લીલાં અંજીરને ચાસ પાઇને તે ખારાં ગેાસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં.

પાકપર ચઢેલી યા પાકેલી પણ કઠણ સાખા વગરની સેાજી કેરી રતલ ૨, સેાજો ગેાળ રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા રતલ ૧ છેાલેલા, આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગેાસ્ત રતલ ૧॥ ના કટકા અથવા મજાહુ ફી કરખે પણ કુમળી ૧ મરઘીના કટકા એ બેમાંનું જે તે એક મજાહનું સુકું ખારૂ પકાવેલું.

કેરીને છેાલી બેારડુનાં ફાડચાં તથા ગેાટલું કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ઝીણા કાંદાને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને ઉતારી ઘીની અંદરજ રાખવા અથવા તળવાને બદલે કાંદાને સેજ નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી લેવા,

અથવા છોલેલા કાંદા એમજ કાચા રાખવા. પછી ગોળને દોઢ શેર પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક ઇંડું ભચડીને મેળવવું અથવા ઇંડાં વગર એમજ ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી પાંચેક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી બીજા કલાઈ ભરેલા સોના પાટીયામાં ગાળીને તેમાં કેરી તથા ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે ગમે તે એક રીતે તૈયાર કીધેલા કાંદા માહે ભેળા ધીંગારે ઉંધાકું મુકવું અને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આવારનવાર ચમચથી ફેરવી બધું પાણી બળી કેરી તથા કાંદા ચાસ પીને મુરબ્બા જેવું થાયને તેમાં ખારી પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તે ભેળીને જરાવારમાં ચુલેથી ઉતારવું. એ તૈયાર થયા પછી માહે એક લીંબુનો રસ ભેળાયાથી વધારે સારો સ્વાદ થશે. જો તળેલા કાંદા હોય તો તેમાંનાં ઘી સુધાંજ આંબાકલીયો બનાવતી વેળા માહે નાખવા, તેમજ બાફેલા યા કાચા કાંદા હોય તો તેમાં બરાબર કકડેલું ઘી નાના બે ચમચા ભરીને નાખવું. જો કેરી કાચી હોય તો તેને ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દઇને પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેનો આંબાકલીયો ઉપર પ્રમાણેજ બનાવવો. પણ તેમાં ૦। રતલ ગોળ વધારે લેવો. કેરી સાથે અનેનાસનો આંબાકલીયો બનાવવો હોય તો તેમાં કાંદા નાખવા નહી. પણ એક મોટું પાકું અનેનાસ લેવું અને તેને બરાબર છોલી તેની આંખ ખાવામાં વવરે છે માટે તે બધી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બધા દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા અથવા કેરીનાં નાનાં ફાડચાં જેટલા કટકા કાપી થોડીવાર પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગોળનો શીરો કરી તેમાં પેહલે અનેનાસ નાખી તે જરા ચાસ પીયેને કેરી નાખવી અને ઉપલીજ રીતે એ આંબાકલીયો તૈયાર કરવો. વધારે આંબાકલીયો બનાવવો હોય તો તેને માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વધારે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કડવાબીનમાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કડવાબીનના દાણા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, ઘી પાશેર ૧॥, મોટા કાંદા શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, દલેલી હળદ

તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૩, બધી જાતની પચ્ચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૦.

ભાજીમાં ઝહરા હોય છે તે કાઢીને પછી ઝુડીઓને બોયામાં નાખી ઘણી સોજી ઘોઈ બધું પાણી નીકળી જાયને તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઇને એ સઘળું સાથે ઘણુંજ બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કડવાંબીન ધોવા. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક ચમચે ભળી ગમે તો જરા તતરાવવું અને તેમ પસંદ નહી હોય તો એમજ રાખી માહે હળદ તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે કડવાબીન નાખી પાણી સુકાઇને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘી છુટું પડી સેજ ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી સાથનું પકાવવું હોય તો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં.

સુરતી દાઘીના જેવી મોટી જાદી કાકડી રાંધવા માટે આવે છે તેવી મોટી પણ બીયાં વગરની કાકડી લેવી. પણ એને એમજ પકાવતાં કડવી લાગે છે માટે તેનો ડીચકાં તરફનો એક ઇંચ જેટલો કટકો કાપી કાઢીને એ કાપેલા કટકા તેમજ કાકડીના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે બધા આડા ઉભા કાપ મુકીને પછી કાપેલા ટુકડાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો મેલીને તેની ઉપર ખુબ તરેહ ઘસવો. જેમ કરતાં તેની અંદરથી બધું ફીણ બાહેર નીકળીને કાકડીનો કડવાસ નીકળી જશે. તે પછી એ ડીચકાંની હેઠેનો કાકડીનો આડધી ઇંચ જેટલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી એ મુજબ કીધેલી કાકડી ચાર શેર લેવી અને તેને છોલી ચીર કરીને દાઘીના જેવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી આએ ચોપડાંમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન

તથા દોઢ પાશેર ઘી લઇ કાંદાને કાપી દોઢ પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને ગોસ્ત યા મરઘી જે એક પકાવવું હોય તે તેમાંજ લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યું છે તે ઉપરાંત કાકડીને ભાગનું બીજું ૦।તોળો નીમક વધારે નાખી અંદર ગોસ્ત યા મરઘી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને જરાવારે તળે ઉપર કરી અંદરનું પાણી બળીને તતરેને તેની ઉપર પાંથરીને કાકડીના કટકા મુકી ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું, પણ તપેલીમાં પાણી નાખવું નહી. કદાચ ગોસ્ત મોટું હોયને નહીજ ચરે તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તે સુકાયને બીજું રેડયા કરી ઘટે તો અંદર પણ પાણી નાખવું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને મીઠાસનો શોખ હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાચી કેરીમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ પાકી કેરીને બદલે તેટલાંજ કાચી કેરીનાં છોલેલાં ફાડચાં નાખીને મજાહનું ઘી પર પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, તદન કુમળાં નહી તેમજ બીયાંવાળાં પણ નહી તેવાં મધ્યમ કારેલાં શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ગોળ દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, નીમક ખપ મુજબ.

કારેલાંની ઉપર છરી ઘસી બધી કંગન કાઢી નાખીને પછી પતળી કાતરીઓ કાપી થોડું નીમક નાખી તેમાં મેળવીને અડધો કલાક આથી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળી અંદરથી બીયાં નીકળે તો તે કાઢી નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખીને એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળવાં. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. આમલીને કોઠીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ લુંછો

ફેંકી દેવો. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ આ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાકી રહેલાં ઘીમાં કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વધારી સવા તોળો નીમક નાખી તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નરમ કરી ઘી પર આવેને ગોળનો ભુકો આમલીનું ડોહરૂં તથા કારેલાં ભેળા ધીંગારે રાખવું અને તતરીને પાછું ઘી પર આવેને ઉતારવું. એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકા પણ એજ રીતે ગોસ્તને બદલે પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરઘી તથા વધારે તરકારી પકાવવું હોય તો આ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

કારેલાં મસાલાનાં અમથાંજ પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કંગન ઓખવી કાઢીને ઉભાં બે ફાડચાંમાં કાપી બીયાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બારીક સ્લાઇસ કાપી તોળીને તે અડધો શેર લઈ ત્રણ તોળા નીમક સાથે મેળવી કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં પાંથરી તેની અંદર બેસતું કલઈવાળું ઢાંકણ યા રકાબી ચટું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તેટલાં આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ ૩ કળીને છોલવું અને કુમળાં ડાખળાં સાથના ૩ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૪, નાળીયેર તોળા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાં જીરાનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ એ સઘળું સાથે બારીક પીસવું, અને કારેલાંને નીમક સાથે રાખ્યાને વખત થાય ત્યારે કાઢવા. પછી એક શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજું મીઠું તેલ તથા ઘી બેઉ મળીને અડધો શેર નાખી તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનું થાયને અંદર પીસેલો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ધીમી આંચે રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર લાલ થાય પછી પંદર મીનીટ ધીંગારે રાખવું. પણ માહે પાણી મુદલ નાખવું નહી, તેથી કડવું લાગશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કુબેજમાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કુબેજનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને પછી ઝીણી કાપેલી કુબેજ રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજું નાળીયેર ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. નાળીએરને ખમણીને તેનું દોઢ પાશેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળીને માહે આદુ લસણ મેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બરાબર લાલ થાયને કુંબેજને ધોઈ તે, ગોસ્ત તથા નીમક મેળી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી ચમચ કરી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડવું પણ કુંબેજ સફેદ પસંદ હોય તો અમથું ગોસ્ત તતરાવવું અને પાણી નાખ્યા પછી માહે કુંબેજ મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ પાણી સુકાયને દુધ મેળી તે બળવા આવેને ઈંગાર પર રાખી ઘી છુટું પડી સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, છેક સુકું કરીને ઉતારવું નહી. તે પછી ટેસ્ટ મુજબ ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. કુંબેજનાં ફાડચાં રાંધવાં હોય તો કુંબેજનાં જાડાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને આઠ ફાડચાં કાપીને તે એક રતલ લેવાં અને પોહોળા પાટીયામાં પોણો શેર ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને પછી ઉપર પ્રમાણે કાંદા તળી તેમાં આદુ લસણ વધારી ગોસ્તના ધોયલા કટકા, તળેલાં ફાડચાં તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ ચેરવી પાણી સુકાવા આવેને નાળીએરનાં દુધને બદલે સોજું ભેંસનું દુધ એકથી દોઢ પાશેર નાખવું. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. અંદર ચમચ ફેરવતાં કુંબેજનાં ફાડચાં ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી.

કુંબેજનું ગોસ્ત યા મરઘી મસાલાનું પકાવવું હોય તો ઉપર લખેલાં વજનની ઝીણી કાપેલી કુંબેજને એક શેર ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને એજ ઘીમાં ઉપર લખ્યાં જેટલા કાંદા, આદુ, લસણને તળીને તેમાં ગોસ્તના કટકાને ઘી પર ખારૂં પકાવવું. પછી સુકાં મરચાં ૫, તજનો કટકો ઈંચ ૧, એળચી ૧૦ ના દાણા, લવંગ ૮, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। ને છોલી એ બધા સામાનને બારીક પીસીને રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તમાં મેળીને પછી તળેલી કુંબેજ નાખી ઉપર લખ્યા મુજબનું નાળીએરનું દુધ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખવું અને અડધું દુધ બળેને ઈંગારે મુકી

ધી પર આવેને ઢીળું જેવુંજ ઉતારવું, તદન સુકું કરવું નહી. ઉપર લખેલી કોઈ પણ એક રીતે ગોસ્તને બદલે કુમળી ફરખે એક મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘો કેળાંમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાસી છાપેલી છે તે મુજબ ગમે તે બેમાંનું એક જીરાં વગર પકાવવા મુકી તે ચરીને થોડી એવી રહેને મોટાં પાકા વસઇનાં ચાર કેળાંને છોલીને તેની અકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી અંદર તે નાખી ચમચથી ભેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું અને બધું બરાબર ચરીને જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો ગોસ્ત યા મરઘીને ઘી પર બ્યારૂં પકાવીને ઉતારવું અને કેળાંની કાતરીઓને મજાહની લાલ તળીને અંદર તે ભેળવી અથવા આએ ચોપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારીમાં લખ્યા મુજબ કેળાંને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘો કૅાલીફલાવરમાં.

નરનું સોજું કુમળું ફરખે ગોસ્ત તથા ડાંડા સાથનાં કૅાલીફલાવરનાં મોટાં ફુલ દરેક રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર,) મોટું સોજું નાળીયેર ૧.

આદુ લસણને છોલવું. ગોટાના વચલાં ફુલનાં જેટલાં કૅાલીફલાવરના ડડામાંથી થોડા થોડા કુમળાં ડાંડા સાથે બધાં ફુલ છુટાં પાડી ઉપલાં વજને લઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી એક યા બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું દોઢ પાશેર જેટલું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળીને ઢાંકવું અને બરાબર તળરેને કૅાલીફલાવર ભેળવી સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અડધું

પાણી બળેને પુરતા ધુંગાર ઉપર રાખવું. પણ ગોસ્ત ચરેલું તપાસવા તેમજ તળે ઉપર કરતી વેળા ચમચથી કૉલીફલાવરનાં ફુલ ભાગી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બધું પાણી બળેને દુધ મળી બધું ચરીને ઘી પર આવે પણ જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી ખાંડ નાખવી. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોય તો સોજું ભેંસનું દુધ એકથી દોઢ પાશેર નાખવું. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં.

તદન કુમળાં નહી તેમજ વળી બીયાંવાળાં પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ વચલાં કંટોલાં લેવાં અને તેને સોજાં ધોઇ કપડાંથી લુછી તદન કોરડાં કરીને તેની બધી બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં છાપેલું છે તેમાં મસાલાનું પકાવવા લખેલું છે તેમ કંટોલાં પકાવવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી ઘી પર સુકું ખારૂં પકાવીને તેમાં કંટોલાં ભેળવાં. ખારાં કંટોલાંમાં બનાવવું હોય તો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ફકત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ કંટોલાં પકાવવાં. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧॥, મોટા સોજા પટેટા તથા ઝીણાં કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલી ૦। ઈંચ જાડી કાતરીઓ કાપી એમજ ઠંડાં પાણીમાં બીનવવી અને મરજી પડે તો

વૅજીટેબલ કતર્સ આવે છે તેનેથી કાતરીઓને કાપીયા પછી નકશીની કાપીને બીનવવી. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ટંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલીને સેવ જેવા બારીક કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મજાહની લાલ તળાયને કાઢી લેવા અને કાપેલાં કાંદા નાખી તેને લાલ તળી આદુ લસણ ભેળી તેના વઘારનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉઘાડીને પાછું ચમચે ભેળી માહે છુંટેલું પાણી બળે અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને પુરતા અંગાર પર રાખી ગોસ્ત નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને તે ચડીને જરા એવી હોય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવવુ અને ઘી પર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મરજી પડે તો પાંચ છ બાફેલાં ઈડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ માહે એ મેળવવા. ગમે તો મોટા પટેટાને બદલે દમોરી પટેટા લઈ તેને બાફી હાથ વડે છોલી પેહલે ઘીમાં એને કકરા બદામી રંગના તળી કાઢવા અને ગોસ્ત તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ એ પટેટાને ગોસ્તમાં ભેળવા. પણ એ પટેટા તળવાને ભાગનું નવટાંક ઘી વધારે લેવું. એક કુમળી પણ મજાહની ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ ગોસ્તનીજ માફક પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદામાં.

ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં પકાવવા છાપેલું છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બધો સામાન લઇને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં પટેટા નાખવા નહી તેમજ ઝીણા કાંદા દોઢ શેર લેવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧॥, કાંદા શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીલામાં ઘી નાખી તે ગરમ થાયને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખી મુકયાથી બધેથી એક સરખા તળાતા નથી. કાંદા લાલ થાયને માહે આદુ લસણ મેળવવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને લાલ થાયને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. થોડી વાર પછી ઉંઘાડીને પાછું ચમચે તળે ઉપર કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી સુકાઈને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત આડધું ચરેને કોલસાને ધંગારે મેલી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને જરા ઘેવી રેહને ઉતારવું, પણ ઘેવી નહી જોઇયે તો ઘી પર આવવા દેવું. કોઈ લોકને લાલ પકવાંન પસંદ નથી માટે તેવું કરવું નહી હોય તો કાંદાને ફીકો બદામી રંગનો તળીને માહે આદુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તને તતરાવવુ. કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્તમાં પેહલે ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા છાપેલું હોય તો તેને માટે ઉપલીજ રીતે ગોસ્ત તેમજ મરઘી પણ પકાવવી. પણ તેમાં તરકારીને ભાગનુ ૦ તોળો નીમક વધારે લેવું. ઉપલીજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કટકાને પકાવવા. એ ગોસ્ત અથવા મરઘી અમથું ખારૂં ખાવા માટે પકાવતી વેળા વઘાર કીધા પછી ગમે તો તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરાંને સેજ બોખરૂં કરીને તે માહે નાખવું, તેમજ મોટાં સુકાં ગોવાના ચાર પાંચ આખાં ડીચકાં સાથનાં મરચાંને લુછી સાફ કરીને પાણી નાખ્યા પછી માહે તે પણ નાખવાં. મરચાં નાખ્યાથી ગોસ્ત જરા તીખું થાય છે અને ઘેવી પણ મજાહની પીળા ગેરા રંગની થાય છે. પણ કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્ત યા મરઘી માટે એ બેઉ ચીજ નાખવી નહી. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘો ગલકામાં.

તુરીયાંને મલતા ટેસ્ટની ગલકા નામની એક જાતની તરકારી આવે છે. પણ તુરીયાંની પાની એની છાલ ઉપર ફંગન હોતી નથી પણ સુંવાળી છાલનાં જરા જાદાં અને આસરે એક બીલસ

જેટલાં લાંબા એ ગલકા આવે છે. એ પણ તુરીયાંની કાની કડવાં નીકળે છે માટે ચાખી જોઇને પછી મજાહના સેાજા કુમળા બીયાં વગરના ગલકા લેવા અને ગેાસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં વજનના લઈ તેજ રીતે કાપીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ ગલકાને ગેાસ્ત અથવા મરઘીમાં પકાવવા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં.

સેાજું મેાટાં પણ કુમળાં બે શેર ગાજરને છેાલી બે કાડચાં કાપી વચમાંનેા લીલેા ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી સળી કાપવી અને આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર ગેાસ્ત અથવા મરઘીને ખારૂં પકાવવા મુકવું અને એક પાશેરની ઉપર માહે એવી હાય ત્યારે સળીને ધેાઇને અંદર નાખી એ ચરે અને સેજ ઢીળું જેવું હેાય ત્યારે ઉતારવું, તદન સુકું કરવું નહી. મસાલાનું કરવુ હેાય તેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં છાપેલું છે તે મુજબ મસાલેા નાખીને પકાવવું, તેમજ મીઠાં ગાજરનું બનાવવું હેાય તેા સેાજ એવી સાથનું ખારૂં ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવી ચાસ પાયલી તરકારી આએ ચેાપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગાજરની સળીને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળીને તૈયાર કરવુ. ગેાસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હેાય તેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પકાવવું.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેાજું કુમળું નરનું કરબે એક રતલ ગેાસ્તના કટકા અથવા નાની કુમળી પણ મજાહની ભરેલી એક મરઘીના કટકાને દેાઢ પાશેર ઘીમાં ખારૂં પકાવવા મુકવું પણ તરકારીને ભાગનું એમાં ૦। તેાળેા નીમક વધારે નાખવું અને અડધું ચરેને કુમળા મેાટા ગ્રીનપીસના એક શેર દાણા તથા ઘણા ઝીણા પેાણેાશેર કાંદાને છેાલીને તે અથવા એટલાજ મેાટા કાંદાને છેાલીને તેના કટકા નાખી ઇંગાર પર રાખવું અને પાણી બળીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગમે તેા તૈયાર થવા આવે ત્યારે એમાં સેાજાં પાકાં નાનાં ટામેટાં એક પાશેર નાખવાં. મસાલાનુ કરવું હેાય તેા કાંદા તળી આદુ લસણને

વઘાર કીધા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને બારીક કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી માહે નાખીને જરા ભુંજવું. ગમે તો પચરસી ભાજીની પાંચ છ ઝુડીનાં પાદડાંને બારીક કાપી ધોઈને ગ્રીનપીજના દાણા નાખતી વેળા સાથે નાખવું. દાણાથી ભરેલી તાજી કુમળી ગ્રીનપીસની એક શેર સીંગમાંથી આસરે ૦। રતલ દાણા નીકળે છે. તાજા ગ્રીનપીજ મલતા નહી હોય તો આએ ચોપડીમાં બાટલીઓમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેવા બનાવી રાખેલા હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘીમાંનું પાણી લગભગ સુકાવા આવેને ઉપરથી તે આપવા, ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પાણી નાખીને પકાવવું કાચા કાંદા નાખ્યા વગર અમથાજ ગ્રીનપીસ ગમે તો પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગુસબેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલું ગોસ્ત યા મરઘીને એક પાશેર ઘ્રેવી સાથનું જીરાં વગર બારૂં પકાવવું અને છલટાંમાંથી કાઢેલી મોટી પાકી લાલ એક શેર ગુસબેરીને ધોઈને તપેલીમાંનાં ગોસ્ત યા મરઘીની ઉપર પાંથરીને મુકી મીઠાસ પસંદ હોય તો તેની ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવી ધંગારે મુકવું અને ગુસબેરી નરમ થાયને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગોવારની સીંગમાં.

ફરપે પણ મજાહનું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળી ગોવારની સીંગ તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦।।।, મોટા કાંદા પાશેર ૧।।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, મોટું નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણીને દોઢ પાશેર ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. સીંગને બાફીને ઠંડી થાય ત્યારે વાખ કાઢવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી-તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાંદા તથા

સીંગ નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને મુકી વારંવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ગોસ્ત ચઢીને બધી સીંગ મળી જાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી અંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવું. જો મસાલાનું પકાવવું હોય તો ઉપર મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી પોણું નાળીયેરનું એક પાશેર દુધ કાઢી તેમાં ચીચોરા કહેલી આમલી ત્રણ તોળાને કોઠાનાં બોલમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોઇરૂ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને કુમળાં ડાંડા સાથે ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ચારને ધોઇ બાકીનાં નાળીયેર સાથે બારીક પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી કાંદાને તળી આદુ લસણ વધારીયા પછી એ બધો મસાલો જરા લાલ કરીને પછી માહે ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાંદા તથા વાખ કાઢેલી સીંગ મેળવી ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ઘી પસંદ નહી હોય તો એક પાશેર ઓછું લેવું. ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં.

નરવું કરણે ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ ટોપરી ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જાડું છુંદવું અથવા કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી તેના બે ભાગના ઝીણા કટકા કાપવા અને બાકીના એક ભાગને બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી જરા કકડે

માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કકગ રીકા લાલ તળાયને ઉતારી તેમાંથી એક ભાગ જેટલા કાંદા તથા એક ભાગ ઘીને કલાઈ ભરેલા કાંસીયામાં કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકી બાકીના કાંદામાં આદુ લસણ વધારવું અને અંદર ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચથી મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે અગને મુકવું અને ગોસ્ત જરા ફાટે ત્યારે ભીનવેલી દાળ કાઢીને માહે મેળવી. તે પછી થોડે વારે બધો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં અંદર મેળવવાં અને ગોસ્ત તથા દાળ ચરે તેટલા જો પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થાયને ઢીલું જેવું સેજ રસવાળું ઉતારવું. કારણ અંદર રસ સોસઈને દાળ ઘટ થઈ જાય છે. તે પછી ખાવા માટે કાઢીને પેલા કાંસીયામાંનું ઘી બંધાઈ ગયું હોય તો ચુલે પીગળાવીને પછી કાંદા સાથેજ ઉપરથી રેડવું. ખટાસ પસંદ હોય તો સેજી ચીચોરા કાઢેલી ત્રણ તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોઉરૂં કાઢી રાખવું અથવા કાચી કેરીને છોલી તેનાં ફાડચાં કાપી તે તોળીને એક પાશેર લેવાં અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ગોસ્ત તથા દાળ બરાબર ચરીને થોડું પાણી હોય ત્યારે અંદર ભેળીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. કારણ ચરવાની અગાઉ ભેળે તો પછી ખટાસને લીધે ગોસ્ત તથા દાળ ચરશે નહી. એક મજાહુની ઈંડાંની ભરેલી ચરબદાર મરઘીના કટકાને સાફ કરી સોજા ધોઈને ગોસ્તને બદલે એ પકાવવી. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલું છે તેમ પાણી નાખીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાસ પાયલી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તે પ્રમાણે મજાહનું જરા એવી સાયનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું અને આએ ચોપડીમાં ખાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાંની જે ગમે તે એક જાતની ખાસ પાયલી તરકારીને એ ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં.

ફરએ પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧॥, કુમળા ચોધારી શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦॥, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ચોધારીની કંગન કાપી કઢીને પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવી કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ચોધારીની સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત, ચોધારી, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું બધું પાણી બળીને તતરેને સવા શેર પાણી રેડીને ઢાંકવુ. પાણી સુકાવા આવે તો પણ ગોસ્ત ચરે નહી તો પછી ઢાકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને ઘટે તો તપેલીમાં તે રેડતાં રેહવુ. ગોસ્ત બરાબર ચરવા આવેને ઇંગારે મુકવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું, પણ સુકું કરવું નહી. મસાલાનું કરવું હોય તો કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે ત્રણ મરચાંને પીસી અથવા બારીક કાપીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ગોસ્ત તતરાવતી વેળા બધા સામાન ભેગું એ પણ નાખવું. પાણીને બદલે સોજી તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવવું. પણ તાડી જલદી બળી જશે અને ગોસ્ત કાચુંજ રેહશે માટે પેહલેથીજ ઢાંકણ પર પાણી આપી તે બળી જાયને બધું ચરે ત્યાં સુધી એમ પાણી આપ્યાજ કરવું. પણ અંદર રેડવું નહી. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકાને પણ એમજ પકાવવા. જો ગોસ્ત યા મરઘી વધારે રાંધવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ દાળને બદલે સુકા ચોળા અથવા ઝીણી ચીનાઇ સુકી ચોલી આવે છે તે લેવી અને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવી. પણ એને દાળની માફક પાણીમાં ભીનવી રાખવી નહી પણ ચુંટી ધોઇને ગોસ્ત અથવા મરઘીની સાથેજ નાખીને પકાવવી. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીના લીલા દાણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોપારીમાં છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે પાકટ ચોળીની સીંગમાંના દાણા એક શેર લેવા અને તેજ રીતે કાંદા, આદુ, લસણ બધું તળાયા પછી ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકા સાથે ઝીણા કાંદા નાખીને તતરાવ્યા પછી પાણી રેડી સીંગના દાણા નાખીને પકાવવું. મસાલાનું કરવું હોય તો એજ ચોધારીનાં ગોસ્તમાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લેવો અને પાંચ ઝુડી પચરસી ભાજીનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપી તતરાવતી વેળા એ પણ સાથે નાખવી. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીની સીંગમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે કુમળી ચોળીની સીંગની ઝુડીઓ લેવી અને એ નાની ઝુડીને કાપતાં વખત લાગે છે માટે ચાર પાંચ ઝુડીઓને છોડી ડીચકાં કાપી કાઢીને પછી એકથી કરી તેનો જરા જાડો ઝુડો બાંધીને પછી પાટીયાંની ઉપર મુકી બારીક ઝુકા જેવી કાપી તે એક શેર લેવી અને ચોધારીની માફકજ એનું ખારૂં અથવા મસાલાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. ગમે તો તેમાં લખ્યા મુજબ એ પણ પાણીને બદલે તાડીમાં પકાવવું વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામેટાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરેને એક પાશેર જેટલી એવી રાખવી. પછી મોટાં યા નાનાં પાકાં ટામેટાં એક શેર લઈ આખાંજ ધોઈ ડીચકાં કાઢી તપેલીમાંના ગોસ્ત યા મરઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે રાખવું અને માહે સેજ એવી હોય ત્યારે મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ઉપરથી ભભરાવીને ઉતારવુ. ગમે તો આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે

ટામેટાંને છોલીને નાખવાં. મરજી પડે તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને સુકું પકાવી ખાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને ખાસ પાઇને માહે મેળવાં. ટામેટાં ઘણા મોટા હોય તો બબે કટકા કાપીને લેવાં. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામેટામાં ૨ જું.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૩, સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજો ગોળ શેર ૦॥, કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આગ્મે ચાપડીમા પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામેટાંને છોલવાં. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. આદુ લસણને છોલીને ખુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ધીંગારે મુકી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તો એ પાણી અંદર ઉમેર્યા કરવુ અને ગોસ્ત ચરીને તદનજ નરમ થઇ બધું પાણી સુકાઇને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવુ ગોસ્તને બદલે ગમે તો એક ભરેલાં મોટાં હાફ ફાઉલના કટકાને ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાન સાથે એજ રીતે પકાવવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટીંટોરીમાં.

ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૧।, સોજી ટીંટોરી તોળેલી શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧।, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલા મરચાં ૪ થી ૬, ઝીણાં પાંદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૨.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. કોથમીર, મરચાં તથા

ભાજીને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી પોણા શેરના કટકા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ મરી નાખી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને છુટેલું બધું પાણી બળાને તનરેને એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે ગળવું. ગોસ્ત જરા નરમ થાય ત્યારે કાંદાના કટકા, ભાજી, કોથમીર, મરચાં, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા ટીટોરી નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવવું અને ગોસ્ત તથા ટીટોરી બરાબર ચરે અને સેજ રસ સાથનું ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું.

ટીટોરીમાં ગોસ્ત યા મરઘી વધારે સારૂં બનાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ એ બેમાંનાં એકને મજાહનું તદન ઘી પર ખારૂં પકાવવું અને આએ ચોપડીમાં ટીટોરી પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો અને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને અર્ધકચરો તળી માહે આદુ લસણ વઘારયા બાદ પીસેલું નાળીયેર લાલ કરીને પછી માહે બધો મસાલો મેળવી ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે તથા ટીટોરી અને નીમક નાખી ચમચે મેળવીને બે ત્રણ મીનીટ પછી નાળીયેરનું દુધ નાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવે ત્યારે આમલીનું ડોહરૂં ભેળી ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં.

પટેટાની સળી છાપેલી છે તે મુજબ સળી તળવી અથવા પટેટાને છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપવા અથવા મોટા મોસંબી ચણા જેટલા ચોખંડા કટકા કાપવા. દમોરી પટેટા હોય તો તેને બારીને છોલવા. શકરકંદ હોય તો તેને છોલીને અકેક ઇંચ જાડી કાતરીઓ અને ઘણા જાદા શકરકંદ હોય તો એ કાતરીના બબે કટકા કાપવા, અને સુરણ હોય તો તેને છોલીને તેના અકેક ઇંચ જેટલા મોટા અથવા મોસંબી ચણા જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. રતાળુ કંદ હોય તો તેને બારી છોલીને એના પણ સુરણની કાની કટકા કાપવા અથવા બધી આડધી ઇંચ જાડી ગોળ કાતરીઓ

કાપવી. કમોદીયો કંદ તદ્દન રવાદાર હોય તો તેને બાફવો નહી. કારણ તે વેરઈ જશે. પણ સાધારણ કંદના જેવો હોય તો તેને સાંજુ કંદની કાની બાફી છોલીને તેમજ કાતરીઓ કાપવી અથવા કટકા કાપવા અને એ જેબી તરકારી હોય તેને પોઇને કોરડી થવા દેવી. ભીંડા હોય તેનેધોઈ સોજાં કપડાંથી લુછી કોરડા કરીને એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી મોટી કઢાઇ અથવા પોહોળા પાટીયામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળને મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું કાઢી નાખી ધીમી આંચે રાખી જે તરકારી તળવી હોય તેને ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી માહે નાખવી, પણ તળતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ યા તવાથો ફેરવ્યાથી તરકારી ભાગી જાય છે માટે ઘણે ઘણે વારે ફેરવવું, પણ એમ તળાય તે આગમચ એક શેર તરકારી માટે સપાટ ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે નીમક લઈ તે એક ચમચી માટે એક ચમચીને હીસાબે પાણી નાખીને તેમાં નીમકને પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. અને તરકારી બરાબર તળાય ત્યારે તેની અંદર એ નીમકનું પાણી બરાબર મેળવવું, પણ એમ થયાથી કકરી થયલી તરકારી પાછી નરમ થઇ જાય છે માટે તુર્ત ઉતારવું નહી પણ એ પાણી બળીને તરકારી પાછી નરમ થઇ જાય ત્યારે ઉતારી માહેથી તુર્ત કાઢી લેવું નહી પણ ઘીમાંજ રેહવા દઇ કકડેલું ઘી નરમ પડે પછી અંદરથી તરકારી કાઢવી. અને સેજ એવી સાથનું ખારૂં ગોશ્ત યા મરઘીમાં ખાતી વેળા જે તરકારી હોય તે ભેળાને પછી ગરમ કરવું. પણ પટેટાની સળાને તો ગોસ્ત મરઘી ગરમ કરીને કાઢવા પછી ઉપરથી નાખવું. કારણ એવીમાં તે પોચી થઇ જશે. બીયાં વગરનાં સાધારણ જાદાં વેંગણાંને છોલી તેની પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેનાં બેઉ પડની ઉપર છરીથી હલકે હાથે આડા ઉભા છાલકા કાપ પાડવા અને એવા દસ કાતરીઓ હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઈ ત્રણ ચાર મોટા લીલાં મરચાં સાથે ધોઇ કોરડું કરી પીસીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળાને વેંગણાંની કાતરીઓને બેઉ પડે બધું ચોપડી કલઇ-વાળી ચાળણીમાં બધી કાતરીઓની ચોળ મુકી તેની અંદર બેસતું કલઇવાળું ઢાંકણ યા રકાબી ચઢું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એ

ચાળણીને એક તપેલીની ઉપર મુકી પંદર મીનીટ પછી બધું પાણી ઝહરી જાય ને મોટા પેણામાં આશરે અડધો શેર ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે કકડાવી તેમાં એ કાતરીઓને પાશે પાશે મેલી તેની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનુ પડ લાલ તળાયને ઉતારી કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથી ફેરવી પાછું એમજ ઢાંકીને ચુલે મુકી અવારનવાર ઢાંકણુ ઉંઘાડીને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે જરા જરા દાબવી અને બીજું પડ લાલ તળાયને ઉતારીને કાઢવું. વેંગણા તળવામાં ઘી ઘણું ખપે છે માટે ઘટે તો પડ ફેરવ્યા પછી બીજું ઘી ઉમેરવું. તેમ નાખ્યાથીજ વેંગણાં મજાહનાં તળાય છે. એ તળેલાં વેંગણાને પણ ઘી પર ગોસ્ત યા મરઘી ખારૂં પકાવ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર મુકવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલાં વેંગણાંમાં.

જાડાં અને મોટાં નહી પણ પતળાં અને પાંચેક ઇંચ લાંબા તદનજ કુમળાં બીયાં વગરના દોઢ શેર વેંગણાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી ઉભાં બે કાડચામાં કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખી ઠંડા પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક કલાઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં સવાશેર જેટલું ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડવા આવે ત્યારે વેંગણાંને પાણીમાં કાઢીને તૈયાર રાખવાં અને બરાબર કકડેને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી તેમાં વેંગણાંને પાશે પાશે મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે રાખી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું પણ માહે તે મુદલ નાખવું નહી, તેમજ હેઠે વેંગણાં વળગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણુ ઉંઘાડી તપેલી ઉંચકીને વેંગણાંને હલાવીને અંદર જરા ખસેડવાં. એક પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ તળાય અને વેંગણાં ચરીને નરમ થાયને અંદરથી કાઢીને છુટાં છુટાં મુકવાં. ત્યાર પછી તપેલીમાં દોઢ પાશેર જેટલું ઘી રાખી બાકીનું બધું કાઢી લઇને ઘી વતરેાગે બાફાનો બીજો સામાન ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ લેવો અને તપેલીમાંનાં ઘીમાં મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને ખારૂં પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને સૈાજ ઞેવી રેહને તેમાં તળેલાં વેંગણાંને ભાગે નહી તેમ ભેળીને

ધુંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવાની અગાઉ જલદી સરકો અથવા વેલાતી સૉસ નાના બે ચમચા છાંટી જરા વારે ઉતારીને ઉપર ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તાડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પાણીને બદલે નણી સોજી જલદ તાડી એક બાટલી નાખી ઢાંકણુ પર પાણી આપી તે સુકાયને ઉપરજ બીજું રેડયા કરી માહે તે જરાબી નાખવું નહી અને મજાહનું સેજ એવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું. જો છાસ્તી તરફની ઘણી સોજી તાડી હોય છે તો ગોળનો ખાસ પાયલું હોય તેવું મજાહનું મરઘી યા ગોસ્ત થાય છે. એમાં જીરૂં મરચાં એવું કાંઇજ નાખવું નહી. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં તાડી વધારે લેવી અને ઉપર મુજબ ઢાંકણુ ઉપર પાણી રેડીનેજ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં.

તુરીયાં કડવાં નીકળે છે માટે પેહલે આખી જોઈ મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં લઈ બધી લાલી છાલ છોલીને પતળી વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તોળીને તે ત્રણ શેર લઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં કાંદાને બરાબર લાલ તળીને પછી આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે નાખી બરાબર તતરાવી તેમાં લખ્યા કરતાં ૦૧ તોળો નીમક વધારે નાખી પોણો શેર કાંદાને છોલી તેના નાના કટકા અથવા ઝીણા કાંદાને છોલીને તે આખા તુરીયાંની સાથે માહે નાખીને મેળવવું. જો ગોસ્ત નરનું કુમળું હશે તેમજ મરઘી પણ એવીજ કુમળી હશે તો તરકારીમાંનાં છુટેલાં પાણીમાંજ પુરતા ધુંગાર ઉપર મજાહનું ચઢી જશે. પણ જો મોટું ગોસ્ત હશે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તેમ માહે તે નામતા રહેવું અને બરાબર ચઢીને તે તદન નરમ થાય અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનો શોખ હોય તો કોથમીર બે ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે ને બારીક કાપી દળેલી હળદ તથા મરી દરેક

સપાટ ભરેલી એક ચમચીને તુરીયાં સાથે નાખવુ. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ડબલબીન્સમાં.

સુકા ડબલબીન્સ જેને કીડનીબીન્સ પણ કહે છે તે બાર તોળાને ઘણાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યાથી ફુલીને શેર ૧ થાય છે તેમ કરીને લેવા અથવા એવા ભીનવીને ફુલેલા તૈયાર આવે છે તે શેર ૧, સોજું કુમલું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧॥, કાંદા શેર ०॥।, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોલો ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ०॥, લસણ તોળો ०।.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વધારીને ગોસ્ત તથા બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળી સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને અડધું ચરેને પુરતા ઇંગાર પર રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, તેથી તપેલીમાંનું પણી જલદી બળશે નહીં. બધું બરાબર ચરેને સેજ એવી સાથનું મજાહનું ઢીળું ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં. ધાણાજીરાંનો મસાલો પસંદ હોય તો બધા સામાન ભેગો એ પણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો. બારૂં પકાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ફકત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ તેમાં ગોસ્ત તથા ડબલબીન્સ પકાવવા છોલ્યા વગરના ડબલબીન્સનો સ્વાદ સારો થાય છે પણ છોલેલા પસંદ હોય તો ડબલબીન્સ સવાશેર લઇ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીજવી રાખવા. અને એને બધા સામાન સાથે નાખવા નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ બધું બરાબર ચરે અને સેજ એવી હોય ત્યારે છોલેલા ડબલબીન્સ માહે નાખીને ચમચે ભેળી તે ચરીને તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણી એવીમાં નાખવા નહી, કારણ તે બળે તેટલામાં ડબલબીન્સ આટવાઇને દાળ જેવા થઇ જશે, તેમજ ચરવા આવે ત્યારે પણ માહે ચમચ ફેરવ્યાથી ભાગીને મલી જશે. તેટલા માટે તપેલીને બે

હાથે ઉંચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવુ. નવા છોલ્યા વગરના સુકાં ડબલબીન્સ ઉપર લખેલી રીતે ગોસ્તની સાથે મજાહના ચરી જાય છે પણ જુના થયા પછી ચરવા કઠણ પડે છે માટે તેવા હોય તો ૦। તોળો નીમક ઓછું લેવુ અને તેને બદલે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ એટલો નાખ્યાથી મજાહના નરમ થશે. સુકવ્યા વગરના સીંગમાંથી તાજા કાઢેલા ડબલબીન્સ આવે છે તેને સીંગમાંથી કાઢીને છોલ્યા વગર એમ છાલ સાથેજ ઉપર લખ્યા જેટલા લઇને તેજ રીતે બધો સામાન નાખીને પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવે ત્યારે ડબલ-બીન્સ માહે ભેળવા. એમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો નાખવો નહી. ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરયે પણ કુમળા મરઘીના કટકા પકાવવા. જુના ડબલબીન્સ હોય ત્યારે પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખવા ઉપર લખ્યું છે તે એ બેઉ ચીજને બદલે ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં છાપેલું છે તેમાં પાપડખારનાં પાણીમાં વાલ ભીનવી રાખીને પકાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ગમે તો પાપડખાર અથવા સોદાનાં પાણીમાં ડબલબીન્સ ભીનવી રાખીને પછી પકાવ્યાથી પણ મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દહીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનું ગોસ્ત અથવા એક મરઘીના કટકાને તેજ રીતે મજાહનું ઘી પર પકાવવું. પછી બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. અને એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં હળદ તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી, કાપેલી કોથમીર મરચાં તથા સોજું કઠણ મોલું દહી બે શેર લઈ તેમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી એ બધો સામાન તપેલીમાંનાં કાંદામાં નાખી ખારૂં પકાવેલું ગોસ્ત યા મરઘી તેમાંનાં ઘી સુધાંજ માહે નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ધુંગાર મેલવા અને પાણી બળી

જાયને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ૦। તોળો ઉપર ભભરાવવો. એ વાંની ઘણી સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આગળ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક મરઘીના અથવા ગોસ્તના કટકાને મજાહનું અડધા પાશેર જેટલી રેવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજી નવટાંક બદામને છોલીને તેની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી અડધો શેર સોજાં દુધને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરી તેમાં બદામની સ્લાઇસ ભેળીને પછી એ બધાંને પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેમાં મેળવીને ધીમાં મુકવું અને દુધ બળાને ઘાડી રેવી થાયને ઉતારી ૦। તોળો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં.

ચાર શેર કુમળું દોધી લેવું અને તેની બધી બે ઇંચ પોહળી ચીપ કાપી છાલ છોલી બીયાં સાથનો ગર કાપી કાઢીને પછી ત્રણ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે મુજબ એ દોધીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહનું ઘી પર પકાવવું. દોધી પણ કોઈ વખત કડવું નીકળે છે માટે ચાખીને લેવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં.

નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, વલાતી સૉસ નાના ચમચા ૩, મોટું સોજું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસી તેમાં ગરમ પાણી નાખી બે વખત મળીને બધું દુધ દોઢ શેર કાઢવુ. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળવું અને બરાબર તતરેને ઝીણા કાંદા તથા દુધ રેડી

ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કોથમીર મરચાં નાખવું અને તદન નરમ થઈ એવી ધાડી થાયને ઉતારીને સૉસ મેળવો. સૉસ નહી હોય તો ઘણો જલદ સરકો અથવા લીંબુનો રસ એટલોજ નાખવો. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં નાળીયેરનું દુધ ઓછું કાઢવું.

ગોસ્ત તથા મરઘીનું ઇસ્ટુ.

દાધી સીવાય બીજી બધી લીલી તરકારીના; છોલેલી બધી સુકી તરકારીના તથા રાતાં કોહેળાના અડધી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટક્ા તથા ગ્રીનપીજ; ડબલબીન્સ; પાપડીના દાણા, કડવા બીજ એ બધી તરકારી સઘળું મળીને સરખે વજને શેર દોઢ ૧॥, કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ તથા થોડીક સૅલરી પાર્સ્લી એ પાંચે ચીજને ધોઇને બારીક કાપેલું.

બધી તરકારીને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને એ પણ તરકારી સાથે ભીનવવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી નીમક, ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, ફ્રેંચ-બીન્સ તથા મરી હળદ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખી એક બે વખત ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવું. અને માહે છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી બપતું બપતું અંદર તે રેડી કોલસાને ધુંગારે રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને બાકીની બધી તરકારી ભેળવી અને જરા વખત પછી કોથમીર, મરચાં, ફુદનો, સેલરી, તથા પાર્સ્લી મેળવવી અને ગોસ્ત તદન

નરમ થઇ ઘી પર આવેને લીંબુનો રસ, સરકો તથા ખાંડ ભેળીને પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકા પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૨ જું.

નરનું સોજું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, ગ્રીન-પીજના કુમળાં દાણા; છોલેલા પટેટાના નાના કટકા; ઘી; મોટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નાળીયેર શેર ૦।, નીમક તોલો ૧।, આદુ તોલો ૦॥, લસણ તોલો ૦।, દળેલી હળદ તથા જીરૂ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પચ્ચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૦, કોંથમીર ઝુડી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીરનાં તથા બધી ભાજીનાં પાદડાં કાઢી બોયામાં નાખી સોજું ધોઇને એ તથા મરચાંને ઘણું બારીક કાપવું. ઝીણા કાંદાને છોલી ગ્રીનપીજ તથા પટેટાના કટકા સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. જીરાં સાથે નાળીયેરને ઘણુંજ બારીક પીસવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ, મરી તથા પીસેલો સામાન અંદર ભેળીને જરા ભુંજીને પછી ગોસ્ત, કાપેલી ભાજી, ગ્રીનપીજ, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને પટેટા ભેળી કોલસાને ઇંગારે રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપવું, તેથી અંદરનું પાણી જલદી બળશે નહી. ગોસ્ત તદન નરમ થઇ પાણી સુકાય અને ઘી પર આવેને ઉતારી ખાટું મીઠું પસંદ હોય તો નાના બે ચમચા જલદ સરકો અથવા વેલાતી સૉસ તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અંદર ભેળવું. એ ઇસ્ટુ સારૂં થાય છે. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકા પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૩ જું.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥, કુમળા મુળા; નોલકોલ; બીયાં વગરનાં વેંગણાં તથા લીલા કાંદા એ ચારેને છોલીને

મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા બધું મળીને શેર ૨, સુકા કાંદા શેર ૦॥, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી કાપેલી તરકારીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી ગખ્વી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણીને તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી ભેળી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢવું. પછી સુકા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળીને માહે આદુ લસણ મેળવી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખ્વુ અને બે જોશ આવેને કોલસાના પુરતા અંગાર પર રાખ્વુ. ગોસ્ત જરા ફાટેને પાણીમાથી તરકારી તથા લીલા કાદા કાઢીને તે નાખ્વું અને પાણી બળી જાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળીને ઘી પર આવેને ઢીળું જેવુંજ ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો મુળા તથા નોલકોલની વચમાંનાં ઘણુંાંજ કુમળા પાદડાંને બારીક કાપીને એ પણ બધી તરકારી ભેગાં નાખ્વાં. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરમે મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૪ થું.

સોજું નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, નવી સોજી સુકી ચોળી ટીપરી ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, છોલેલાં ગાજરના મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦।, કરીપાઉડર તોળા ૫, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળા ૦।, એલચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, મોટું નાળીયેર ૦॥, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ચોળીને ચુંટી સોજી ધોઈ ગાજર સાથે નરમ બાફીને પાણીમાથી કાઢી લેવી. કરીપાઉડર, નાળીયેર, એલચી તથા લવંગને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું.

પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં રીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને કોલસાને ઇંગારે મુકી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી રેડવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલી એવી રેહને ઉતારવું. પછી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું અડધું ઘી નાખી તેમાં પીસેલા મસાલાને તળીને એવી સાથનું ગોસ્ત તથા બાફેલી ચોળી તથા ગાજર ભેળી પાછું ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને એવી સુકાઇને ઘી પર આવી જરા ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. બીયાં વગરની કુમળી કાકડી મળતી હોય તો તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે કરી છોલીને નાના નાના કટકા કાપી તે ૦। રતલ ને ગાજર તથા ચોળી બાફવા મેલી તે જરા બફાયને અંદર એ પણ નાખીને બાફવું. એક ફરએ પણ કુમળી મરઘીના કટકા પણ એમજ પકાવવા. એ ઇસ્ટુ ઘણું મજાહનું લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં.

કુમળા નોલકોલના ચાર કટકા કાપી છાલ બરાબર છોલી કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અથવા અડધી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળીને એક શેર લેવા. અને તેનાં ઘણાં કુમળાં પાદડાં પણ કાપી એ બધાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં છાપેલું છે તેમાં કૅબેજને બારીક કાપીને પકાવવા લખેલું છે તેજ રીતે અને તેટલાંજ ગોસ્ત યા મરઘીમાં એ કાપેલા નોલકોલ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં રજું.

સોજું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા કુમળા નોલકોલ છોલીને બમણેલા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, કાંદા પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧।, તજના બે ઇંચ લાંબા કટકા તોળો ૧, સોજાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજું ઘણું મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પાટા પર જુદું વાટવું. નાળીયેરને ખમણી અડધાને ઘણુંજ બારીક મૅસ જેવું પીસ્વું અને બાકીનાં અડધામાં અડધો પાશેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. નોલકોલ ઘણો મોટો પણ તદન કુમળો હોય તો એક અને નાનાં હોય તો બે લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખી તેના હેઠેના બધા ડાંડા રહેવા દેવા અને એ આખા નોલકોલને છોલી પેલા ડાંડા તરફથી છાલનો થોડો ભાગ રેહવા દઇને ડાંડા પકડીને કોહોળું ખમણવાની ખમણુથી નોલકોલને ખમણી બેાયાંમાં નાખી સોજા ધોઇને બધું પાણી નીપરાવા દઇને પછી એ નોલકોલ ઉપલે વજને તોળીન એક શેર લેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલાં પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી પીસેલું નાળીયેર ભેળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કર્યા ફીકા લાલ રંગનું થાયને ગોસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નોલકોલ મેળવી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નોલકોલ ફીકા બદામી રંગના થાયને દોઢ શેર પાણી રેડી તજના કટકા તથા તીખું પસંદ હોય તો મરચાંનાં કટકા કરીને અને તેમ નહી જોઇયે તો આખાંજ મરચાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ ભેળી પુરતા ઇંગાર પર રાખવુ અને તે બળીને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડે અને ઢીલું જેવું હોયનેજ ઉતારવું. સુકું કરવું નહી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી મરઘીના કટકાને એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંની સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત.

મોટી મરઘી, હાફફાઉલ યા પીળાં જે પકાવવું હોય તેને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપીને સમારી આખી રાખવી યા કટકા કરવા હોય તેમ કરીને સોજી ધોવી. ગોસ્ત હોય તો કટકાને આખોજ રાખી તેની ઉપર ઝીછરાં આંમડાં જે હોય તે બધું બગાબર છરી વડે કાઢી નાખી

સાેજું કરીને એક યા બેજ વખત ઠંડાં પાણીથી ધાેવું. કાંય જે ઘણી વખ્ત ધાેયાથી ગાેસ્તનાે રસ નીકળી જાય છે. ગાેસ્ત યા મરઘીમાં તે ચરે તેટલું વધારે પાણી રેડીને માટે બળતે પકાવ્યાથી તેનાે સ્વાદ સારાે થતાે નથી માટે શુમારથી પાણી રેડી પેહેલે ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળને ગામઠી કાેલસાના પુરતા ધંગાર ઉપર મુકીને પકાવેલાનાે ટેસ્ટ સારાે થાય છે. માટે ગાેસ્ત મરઘી તેમજ બટક, હાંસ તરકારીને પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનું થશે. પણ વળી મુદલજ પાણી નામ્યા વગર ઢાંકણુની ઉપર થાેડું થાેડું પાણી રેડતાં રહી ખપ પડે તેાજ તે તપેલીમાં નાખતાં જઇને પેહલેથીજ ગામઠી કાેલસાને પુરતે ધંગારે પકાવેલું પકવાન વધારે સારૂં થાય છે, પાણી રેડીને પકાવવા મુકેલાં પકવાનમાં કદાચ પાણી ઓછું પડયું હાેય તાે તપેલીમાં બીજું કાચું પાણી નામ્વું નહીં, કારણ તેથી તે પકવાન દતરઇ જશે, તેટલા માટે ઢાંકણુની ઉપર પાણી રેડી તે ગરમ થાય ત્યારે તે અંદર રેડવું. પણ માહે રેડવાની જરૂર નહી હાેય તાે ઢાંકણ પર આપેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે બીજુ ઉપરજ રેડતાં રેહવું, તેથી તપેલીમાંનું પાણી જલદી બળતું નથી. એક મરઘી અથવા એકથી દાેઢ રતલ ગાેસ્ત પકાવવા માટે આએ વીવીધ વાનીમાં જેટલું પાણી રેડવા છાપેલું હાેય તેટલુંજ રેડવું, પણ બે યા તેથી પણ વધારે મરઘી અથવા બે રતલ યા તેથી પણ વધારે ગાેસ્ત પકાવવુ હાેય તાે તેમાં લખેલા હીસાબ કરતાં બેવડું યા તે હીસાબે ગણતાં જેટલું વધારે થાય તેટલું એકદમ ઘણું પાણી નામવું જોઇયે નહીં. પણ બે મરઘી યા બે રતલ ગાેસ્તમાં તેમાં લખ્યા કરતાં દાેઢગણું પાણી રેડવું, તેમજ મરઘી યા ગાેસ્ત જેમ વધારે હાેય તેમ આપણી સમજણ મુજબ તેનાં પ્રમાણુમાં પાણી ઘણું ઓછું રેડવું જાેઇયે. કારણ ગાેસ્ત, મરઘી તથા તરકારી જેમ વધારે હાેય તેમ તેને ચરવા માટે કાંઇ એકદમ વખ્ત લાગતાે નથી, માટે થાેડામાં જેટલું પાણી નાખવા છાપેલું હાેય તે ગણત્રીથી જાે વગર વીચારે પાણી નામયું હાેય તાે પછી અચીતજ પકવાંન અટવઇ જવાનાે સંભવ છે. તેટલા માટે પાણી રેડવામાં ઘણી સંભાળ અને ચાેકસાઇ રાખવી જાેઇય. એટલું છતાં પણ કદાચ ભુલથી થાેડું પકાવવામા વધારે પાણી નમાયું હાેય તાે ઢાંકણુને જરા અળગું કરવું અથવા તાે તદનજ

કંધાડી નાંખવું અને હેઠે બળતું વધ ગવું, તેથી પાણી જલદી બળી જશે. તો જો કે તેથી પકવાનનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થશે નહી. પણ ભુલમાં પાણી એકદમ ઘણું રેડાયલું લાગે તો તપેલીમાં પકાવવા મુકેલું ગોસ્ત, મરઘી તેમજ તરકારી જેબી હોય તે બધું ચરી રહેલું અંદરથી કાઢી લેવું અને બધું વધારાનું પાણી માટે બળતે બાળી નાખયા પછી ઘટે તેટલી ખપ જોગી એવી તપેલીમાં રહેને પેલું કાઢી લીધેલું બધું પાછુ અંદર નાખી બરાબર તૈયાર કરીને ઉતારવું. તાડી નાખીને પકાવવાનું હોય તો તે વધારે પકાવવા માટે પાણીની માફક તાડી રેડવી જોઇયે નહી, પણ હીસાબ સરનીજ તાડી તપેલીમાં રેડવી અને પેહેલેથીજ ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવુ, તેથી અંદરની તાડી જલદી બળી જશે નહી અને પકવાન તાડીમાંજ બરાબર ચરશે. તપેલીમાંનું પકવાન કાચું પાકું તપાસવા માટે તપેલીમાં હાથ નાખવો નહી, કારણ અંદરની વરાળથી હાથ ડાજશે. તેટલા માટે ચમચની ઉપર માહેથી થોડું કાઢવું અને આંગળાં ડાજે નહી માટે પહેલે ઠંડા પાણીમાં બોળીને પછી તે પકતી ચીજને દાબીને તપાસવું તેમ કીધાથી આંગળાં ડાજશે નહી. ગોસ્ત યા મરઘી તંદુરમાં વગર પાણીએ પકાવવું હોય તો તંદુરને બળતે રાખ્યાથી માહે પકાવવા મુકેલું પકવાન ચરશે નહી પણ બળીને બે પડ થઇ જશે. તેટલા માટે તંદુરની હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર ગામઠી કોલસાના અંગાર રાખીને તેથીજ પકાવવું તેમજ તંદુ-રમાં મુકેલી તપેલીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહી. મરઘી ઘણી તફ હોય તો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કપાવવી, પણ તેમ કીધા છતાં પણ જો નહી ચરે તો તેમાં તેમજ તફ ગોસ્તમાં થોડા કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા નાખવા યા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ એક મરઘી અથવા દોઢ રતલ ગોસ્ત માટે પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર જેટલો નાખવો, તેથી ચરી જશે, પણ તેને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું નાખવું. સોનાં નાળીયેરની એક કાટળીને છરીથી ઘસી સાફ કરીને ગોસ્ત યા મરઘી ચરતી વેળા માહે તે નાખ્યાથી પણ જલદી નરમ થાય છે. પણ એ સઘળાં કરતાં આઠ દસ ટીપા પપાઉનાં દુધને જરા પાણીમાં ભેળીને તે નાખ્યાથી ઘણું જલદી ચરી જશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પટેટામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પ્યારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પટેટાને ભાગનું ૦। તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરે તેટલાં સારી જાતના સેજ મોટા એક શેર પટેટાને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અથવા ૦। ઇંચ જેટલી કાતરીઓ કાપી એની નકશીની ફીનારી કરવી હોય તો વૅજીટેબલ કટર્સ આવે છે તેનેથી કાપીને એ પટેટાને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દમોરી પટેટા હોય તો તે એક શેર પટેટાને બારી હાથ વડે છાલ છોલીને સેાજા ધોવા. પછી ગોસ્ત યા મરઘી જેવી પકાવવા મુકેલું હોય તે જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર પટેટા ભેળી ઇંગારે રાખી ગોસ્ત પટેટા બધું બરાબર ચરેને ઘેવી સાથનું જોઇતું હોય તો તેમ કરવું પણ ઘી પર પસંદ હોય તો પટેટા એટલા જલદી નખવા નહી પણ ગોસ્ત યા મરઘી નરમ થાય પછી નાખી ચરે અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. પટેટાની કાતરી નાખેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમા પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એક શેર સેાજા ટામોટાંને છોલીને પટેટા ચરવા આવે ત્યારે માહે એ ટામોટાં નાખી ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવીને સેજ ઘેવી સાથનું તૈયાર કરવું, તેમજ દમોરી પટેટાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવતી વેળા ગમે તો તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને જરા ઘેવી સાથનું એ પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પનદોરાંમાં.

તુરીયાંના કરતાં પનદોરાં જરા પતળાં પણ કોઈ તો વળી ઘણાં લાંબાં આવે છે અને એની છાલ ઉપરથી સુંવાળી હોય છે. પણ એબી તુરીયાંની કાની કડવાં નીકળે છે માટે ચાખીને પછી મજાહના કુમળાં બીયા વગરનાં લેવા અને તેની છાલ છોલી ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી તેટલાંજ વજનનાં લઇને તેજ મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત યા મરઘીમાં પકાવવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પપાંઉમાં.

કડવાં નહી પણ મીઠાં મોટાં કાચાં પપાંઉને છોલીને બીયાં કાઢી નાખવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેટલા એ પપાંઉના કટકા કાપીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લઇને એ પપાંઉમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં કાખીની કાની પાણી છુટશે નહી માટે ગોસ્ત મોટું હોય તો પકાવવામાં અડધો શેર પાણી રેડવું અને ઢાંકણ પર પણ ઘટ તો પાણી આપ્યા કરવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપ્યા પ્રમાણે પણ ાા તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને સારી જાતની સાખા વગરની પાંચ પાકી કેરીને છોલીને તૈયાર રાખવી, પછી તપેલીમાંનું અડધું ઉપર પાણી બળેને અંદર કેરી ભેળવી અને બધું પાણી બળીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકાં પપાંઉમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ાા તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવું અને પાકાં પણ કઠણ પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી ચીર કાપીને તેના દાઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે એક શેર તૈયાર રાખી ગોસ્ત યા મરઘીમાંનું અડધું પાણી બળેને માહે એ પપાંઉ નાખી ઇંગારે રાખવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં.

સોજું કરએ પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત તથા સોજી કુમળી ગામઠી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ાા, ઘી પાશેર ૧ા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ાા, લસણ તોળો ા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, લીલાં લસણની નાની ઝુડી ૧, દલેલી હળદ તથા અજમો દરેક ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં લસણના કડા ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પાપડીને સમારી એને તથા લસણના કડાંને ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ધોઈને જુદું કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ઉતારીને એમાં બધો સામાન તથા ગોસ્ત નખીને સંકોલી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગાર ઉપર રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘી છુટું પડે અને જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. ગમે તો ગોસ્ત ફાટે પછી અડધો શેર જાદો શકરકંદ તથા અડધો શેર પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજું ધોઇને એ બેઉને અંદર નાખવું અને અડધો શેર નાના કુમળાં બીયાં વગરના વેંગણાંને પણ છાલ સાથેજ આખાં ધોઇ બે ભાગમાં ઉભાં ડીચકાં સુધી ચીરવાં અને માહે થોડું પાણી રહે ત્યારે એ નાખી બધુ ચમચથી મેળવવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારવું. પાણીને બદલે સોજી તાડીમાં પકાવેલાંને ટેસ્ટ વધારે સારો થય છે. કોઈ લોક તો સોજી પતરાવલને ધોઇ પૈહોળા પાટીયામાં હેઠે તેમજ બોરદુ પર મુકીને પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરીને અંદર ભરીને ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્યા કરી સંભાળથી ઇંગારેજ પકાવે છે અને તેનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. ઉપલીજ રીતે એક કુમળી પણ ફરખે મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકારવાની રીતમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં રંજું.

મજાહનું સોજું કુમળું નરનું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૧, દાણા વગરની મજાહની સોજી કુમળી પાપડી શેર ૧, ઘી પાશેર ૧।।, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧, સુકા કાંદા શેર ૦।, કુમળાં પાદડાં સાથે લીલું લસણ તોળો ૨, કુમળા ડાંડા સાથે સેલરીનાં પાદડાં તોળો ૧।।, આદુ તથા પાસ્લી દરેક તોળો ૦।।।, લીલી હળદ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦। ને વાલ ૫ એટલે દસ આની ભાર, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, કરી-પાઉદર તથા ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।,

આખું જીરૂ; આખા ધાણા; દલેલી હળદ તથા ચુંટેલો અજમો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં લસણના સોજા મોટા કડા ૪ તથા છુટી કળી ૮, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લીલા કાંદાની ઝુડી ૨, તજનો જાદો ગોળ કટકો ઇંચ ૧, કાળાં મરી ૧૨, લવંગ ૧૦, એળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં બાદીયાન ૨

આદુ તથા છુટી આઠ કળી લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસવું અને ગોસ્તને સોજું કરી ધોઈ વજનસરના કટકાથી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇ નીચવીને તેની અંદરનું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી આદુ લસણમાં ખરમોટીને કોડીની રકાબીમાં સુકી ઉપર બોયું યા ચાળણી ઢાંકી ત્રણ કલાક આથી રાખવું પ.પડીને સમારીને સોજી ધોવી. લીલા કાંદાને ધોઈ તેની સાથે વળગેલાં પાંદડાં બબે ઇંચ જેટલા રાખી, એ કાંદા, કોથમીર, મરચાં, પાસલીં, ડાંડા સાથની સેલરી તથા પાદડાં સાથનું લીલું લસણ સઘળું ધોઇને ઝીણું કાપવું. આખા ધાણા, આખું જીરૂં, આખાં મરી, લીલી હળદ, એળચી, લવંગ, તજ તથા બાદીયાંન સઘળું સાથે બારીક પીસવું અથવા છુંદવું, લસણના આખા કડાને ધોવા, પછી ગોસ્ત આથીયાને ત્રણ કલાક થાય ત્યારે સુકા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને એમાં આથેલું ગોસ્ત, નીમક તથા બધો સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને બધું તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ તતરીને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એજ રીતે એક ફુરગે હાફ ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પકાવવા. બધું ચુલે પકાવવા મુકયા પછી માહે સોજી ચઢાઉ તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવ્યાથી વધારે સારૂં થાય છે. પણ તાડી રેડી હોય તો ઢાંકણ પર તો પાણી આપ્યાજ કરવું પણ અંદર તે નાખવુ નહી. ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથાજ બધા સામાન સાથે ઉપલી રીતે પકાવેલી એ પાપડી પણ ઘણી સારી થાય છે, પણ એમાં ઘી, તેલ તથા નીમક જરા ઓછું લેવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવુ. તેટલાં સોજા મોટાં બાર પીચ લઇ આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી ચાર કટકા કરી અંદરનો ઠરીયો કાઢી નાખીને તૈયાર રાખવાં અને ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને તેની ઉપર પાંથરીને પીચના કટકા મુકી તેની ઉપર અડધો શેર ખાંડ ભભરાવી ઢાંકીને ધંગારે રાખવું અને તદન ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્રેંચબીન્સમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોખારીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને ચોખારીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ એક શેર લઇ તેના વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપી તેમાંજ લખેલી રીતે એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ મુજબ દોઢ રતલ ગોસ્ત યા એક મજાહની કુમળી પણ ફરબે મરઘી લઇ તેને જરા ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પછી મજાહની સોજી નવી મોટી જાદી બદામની બીજ એક શેરને છોલીને ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચાર તોળાને બરાબર મેળવીને તેમાં બદામ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને બદામ તદન નરમ થાય ત્યારે સોજાં ઓયાંમાં નાખી તેની ઉપર ઘણું સરખું ઠંડું પાણી રેડી તેમાંજ બરાબર ધોઇને પછી ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળી દસેક મીનીટ પુરતા ધંગાર પર ફુંધાડું રાખવું. તે પછી ઉતારીને ઉપર મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બ્લુમીન્સમાં.

સુકા મોટા વટાણા હોય તેવા બ્લુબીન્સ નામના એ સુન દાણા મલે છે, પણ એમાં ઝીણા દાણા હોય છે તેને પકાવ્યાથી

નરમ થતા નથી, માટે તેવા બધા કાઢી નાખી મજાહના મોટા દાણા ૦। રતલ લઇ તેને પુરતાં ઠંડા પાણીમાં પંદર કલાક ભીનવી રાખયા પછી તે ફુલીને વજનમાં આસરે અડધો રતલ થાય છે અને એ રંગમાં લીલા ગ્રીનપીજના જેવા તેમજ પકાવ્યાથી ટેસ્ટમાં પણ તેવાજ થાય છે, પણ એ જલદી ચરીને અટવઇ જાય છે, તેટલા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં છાપેલું છે તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરઘી પેહેલે પકાવવા મુકવુ અને તે ચરીને નરમ થાય અને માહે થોડીજ ગ્રેવી રહે ત્યારે તેમાં એ ભીનવેલા દાણા ભેળીને ધંગારે રાખા બરાબર ચરીને દાણા આખાજ રહે અને મજાહનું ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બીટરૂટમાં.

કુમળા બીટરૂટ એક શેરને બાફી તેની છાલ હાથ વડે કાઢયા પછી તેની ૦। પંચ જાડી બધી કાતરીઓ કાપી રાખવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરઘીને પકાવવા મુકી તે નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર બીટરૂટ ભેળી ધંગારે રાખવું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભાજીમાં.

કુમળું નરમું મજાહનું ફરબે ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, સોજી તાજી પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૫, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥. લસણ તોળો ૦।, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૩,

ગોસ્તને સાફ કરી જરા નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને ખુંદવું. કોથમીરનાં તથા ભાજીના પાદડાં કાઢી એ બધાંને બોયાંમા નાખી ઉપર ઘણું પાણી રેડીને સોજું ધોઇ મરચાંને પણ ધોઇને એ બધું ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પંઠીયામાં ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારી માહે હળદ મરી ભેળીને જરા ભુંજવું અને ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, કોથમીર, મરચાં, ભાજી તથા નીમક નાખી

ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી અને અંદર છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પર રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ ભાજીનાં ગોસ્તનો સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે. એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક ફરબે પણ કુમળા મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગમે તો મોટાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંને ઘણુંજ બારીક પીસી આદુ લસણ વઘારયા પછી માહે એને ભુંજીને એમાં ઉપર મુજબ ગોસ્ત યા મરઘી તથા બધું નાખીને પકાવવા મુકવું અને બાકી રહેલાં અડધા ભાગ નાળીયેરનું ઘાડું દુધ કાઢી ગોસ્ત યા મરઘી બરાબર ચરેને છેલ્લે એ રેડી ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભીંડામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ ૦। તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું. પણ એને માટે કાંદો ઘણોજ લાલ તળવો અને ઘી પણ દેઢ પાશેર લેવું. પછી કુમળા સવાશેર ભીંડાને સોજા પોઇ કપડાંથી જુછી કોરડા કરીને અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા અને ગોસ્ત યા મરઘીમાં પાણી રેડયા પછી એ ભીંડાના કટકાને ઢાંકણ પર મુકીને તેની ઉપર બીજું ઢાંકણ યા રકાબી ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અડધું પાણી બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર મુકવું અને પોણા પાશેર જેટલી શેવી રહે ત્યારે ઢાંકણના ભીંડા જે અત્યાર સુધીમાં ચરી રેહશે તેને તપેલીમાં નાંખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકવું, તે પછી અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હલાવીને માહેલું પકવાન તળે ઉપર કરવું, અંદર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી ભીંડા ભાગી જશે. બધું બરાબર તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. આએ રીતે પકાવ્યાથી ભીંડા તળેલા હોય તેવા લાગે છે. પણ સાધારણ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી ભીંડામાં પકાવેલું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકવું પણ ભીંડાને ઢાંકણ પર મુકવા નહી, ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને એક પાશેર જેટલી શેવી રહે ત્યારે ભીંડાના ઉપર મુજબ કાપેલા કટકાને તપેલીમાં પાંથરીને મુકી ઇંગારે રાખી થોડીવાર પછી તપેલીને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનું તળે ઉપર

કરવું. કારણ ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે, તેમજ વધારે પાણીમાં ચીકણા થઇ જશે. સેજ ઢીલું જેવું ગમતું હોય તો તેમ થાયને ઉતારવું અથવા તતડીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભુંજેલું.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી ધોઇને સોજી કરવી અને તે મોટી હોય તો તેને ઉભી બે ભાગમાં કાપીને પછી એ એકેક ફાડચાના બબે કટકા કાપવા, એટલે એક મરઘીના ચાર કટકા થશે. પણ હાફફાઉલ હોય તો તેના ઉભાં બેજ ફાડચાં કાપવાં. પછી ખાવાના કાંટા વડે માસમાં છુટા છુટા ચોખા મારવા અને મોટી મરઘી માટે પાકટ આદુ ઉઢી તોળા તથા લસણ એક તોળાને છોલી છુંદી નીચવીને તેનો બધો રસ કાઢી તેમાં ખારૂં જોઇયે તો ઉપસેલો ભરેલો અને સાધારણ જોઇયે તો સપાટ ભરેલો ચમચો નાનો એક નીમક ભેળીને મરઘીનાં ફાડચાંને બધો બરાબર બધે લગાડી રકાબીમાં મેલીને ઉપર બોયું ઢાંકવું અને મરઘી નરમ થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી ચાર કલાક આથી રાખવી. તે પછી તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને મરઘીની ઉપર જરા ઘી ચોપડી કેળનાં પાદડાંને સોજું ધોઇ લુછી કોરડું કરીને અેકેક ફાડચાંને જુદાં જુદાં એ પાડદાંમાં વીટાળવા અથવા એમજ રાખવાં. પછી સોજી ગલેલને ઘી ચોપડી આએ ચોપડીમાં માછલી ભુંજેલી છાપેલી છે તે રીતે એ મરઘીને ગલેલની ઉપર ભુંજવી. મરઘીનાં માસવાળા સીનાના ભાગ તથા પગને પણ એજ રીતે આથીને એ નાના કટકાને પણ એમજ ગલેલ ઉપર ભુંજવા. પણ એ કટકા તેમજ હાફફાઉલનાં ફાડચાં માટે તેનાં પ્રમાણમાં આદુનો રસ તથા નીમક ઓછું લેવું. ગોસત હોય તો તેમ મજાહનું પણ તદ્દન કુમળું અને નરનું લેવું અને તેને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ધોયા વગર એમજ રાખી છરાવડે પાશે પાશે કાપ પાડવા અને કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ આદુ લસણના રસ તથા નીમકમા નરમ થાય ત્યાંસુધી આથીને પછી કવાબ ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં

લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું. એ મરઘી અથવા ગોસ્ત મસાલાનું ભુંજવું હોય તો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં મસાલો લગાડવા લખેલું છે તે મુજબનો મસાલો મરઘી અથવા ગોસ્તને લાગે તેટલો બનાવવો, પણ એમાં આમલી નાખ્વી નહી અને આદુ લસણના રસ તથા નીમકમાં એ મસાલો ભેલીને આથવું. એકથી બે રતલ ગોસ્તનો આખો કટકો ભુંજવો હોય તો નર બકરાનું તદનજ કુમળું રાંનનું ગોસ્ત લેવું અને તેને ધોયા વગર એમજ સાફ કરીને પછી જાદા દાંતાના કાંટા વડે તેને પાશે પાશે સારીકાની અને ઘણા ઉંડા ચોભા દેવા અને તેને બધે બરાબર લાગે તેટલો ઉપર લખ્યા મુજબનો પણ આમલી વગરનો મસાલો તથા આદુ લસણનો રસ તૈયાર કરીને ગોસ્તની ઉપર બધે પુરતો ચોપડીને કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં ઉંડાં વાસણમાં મેળીને ઉપર ચાળણી યા બોયું ઢાંકી ગોસ્ત નરમ થાય ત્યાં સુધી આથી રાખ્યા બાદ માહે છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર ઘી ચોપડી ગામઠી કોલસાના ધીમા ધુંગાર ઉપર સાફ મોટી ગલેલ મુકીને તેને જરા ઘી ચોપડીને તેની ઉપર ગોસ્તનો કટકો મુકી તેની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી કલઇ ભરેલી લંગડી યા છાલકી તપેલી ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડીને ગોસ્તની ઉપર જરા ઘી લગાડયા કરવું અને હેઠેનું પડ ભુંજાયને ફેરવી નાખી એમજ રીતે બીજું પડ ભુંજવું. પણ એ ગોસ્ત ભુંજવામાં ઘણા ધુંગાર રાખ્વા નહી, કારણ તેથી ગોસ્ત કાળું થશે. એ ગોસ્તનો મોટો કટકો ભઠ્ઠીમાં વધારે સારો ભુંજાશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મલાઇમાં.

નરના એક રતલ કુમળાં નકી ગોસતને સાફ કરી નાના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને તે લેવું અથવા એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકા લેવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખયા મુજબ ઘી પર પકાવવું અને મરઘી હોય તો તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસ રાખ્વું. ત્યારબાદ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં મરઘી યા ગોસત નાખી સોજી તાજી દોઢ શેર મલાઇને માહે નાખી ચમચાથી મેળવી મસાલો ગરમ ૦ા તોલો ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ધુંગાર મુકી ઘી પર આવેને ઉતારવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મરચાંમાં.

કુમળી ફરખે મરઘી ૧, સોજા મોટાં લીલાં મરચાં પાશેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, આદુ તોળા ૨॥, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લસણનો નાનો કડો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, તાજા ઇડાં ૪.

ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બધું સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખાં ધોવાં. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી સોજી ધોઇ સોજી તપેલીમાં સવા શેર અને ઘટે તો બીજું વધારે પાણી રેડી અડધું નીમક નાખી બરાબર નરમ ચેરવી એક પાશેર જેટલો રસ રાખવો. એળચી લવંગને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો સામાન લાલ કરીને ઉતારી માહે મરચાં, બાકીનું નીમક, ઇડાં તથા મરઘીના કટકા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધું ચમચથી ભેળી ધીમે બળતે મુકવું અને મરઘી લાલ થાયને પેલો મરઘીમાંનો રસ રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારી લીંબુનો રસ તથા એળચી લવંગ કુટનું નાખીને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવું. ઉપલીજ રીતે પણ મરઘીને બદલે કુમળાં નર બકરાંનાં ફરખે દોઢ રતલ ગોસ્તના કટકાને પકાવવા. એ રાંધેલાં પકવાંનનો સૉસ બનાવવો હોય તો બાફેલાં ઇડાં તથા લીંબુનો રસ નાખ્યા વગરજ ઉપર મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. પછી ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એક ઇડાંની દાળને બરાબર મેળવી જલદ સરકો નાના નવ ચમચા ભરીને એમાં ભેળીને એ બધું તપેલીમાંનાં પકવાંનમાં ફરતું રેડી બેઉ હાથે તપેલીને પકડીને હલાવી અંદરનું તળે ઉપર કરવું અને બાકીની બે ઇડાંની દાળને ઉપરથી કાચીજ મેલી જરા વાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું. એ સૉસ ખાતી વેળાજ તુર્ત બનાવવો. ગમે તો નાળીયેરની સાથે ચાર સુકાં મરચાંને પણ પીસવાં, એ મરઘીની વાંની ઘણી સરસ લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું.

સોજીું નરનું કુમળું પણ ફરપે ગોસ્ત રતલ ૧, સારી જાતના મોટ પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોલો ૧॥, આદુ તોળા ૦॥, લસણુ તોળો ૦।, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી સેલરી; પાર્સલી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીટ ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજા ઇડાં બાફેલાં ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલીને બપે ફાડચાં કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. ઇડાંને છોલી ઉભા બપે કટકા કાપવા, ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચથી મેળવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત અડધું ચરેને પટેટા તથા બારીક કાપેલો સામાન તથા મરી નાખી બરાબર ચરેને સોસ તથા લીંબુનો રસ રેડી ઈંડા નાખીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે એક ફરપે કુમળી મરઘીના કટકાને પણ પકાવવા. પાઉને માટે એ વાંની જોઇતી હોય તો તેમાં હળદ નાખવી નહી, તેમજ તેમાં ગ્રેવી વધારે જોઇયે છે માટે પકાવતી વેળા દોઢ બે પાશેર પાણી વધારે નાખીને પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૨ જું.

નાનાં કુમળાં પણ ફરપે ગોસ્તનો તાંગનેા એક કટકો રતલ ૨, ઘી શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨॥, નીમક તોળો ૧॥, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુંકાં મરચાંના બીયા કાઢી નાખી પછી બારીક છુંદેલી ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (એઆની ભાર.)

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોઇ આખોજ કટકો રાખવો. આદુ લસણને છોલી છુંદીને ધાણા સાથે મલમલનાં કપડામાં ઢીળી પોતળી બાંધવી અને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તેમાં એ પોતળી, ગોસ્તનો કટકો તથા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા અગાઉ જો પાણી સુકાવું જાય તો પછી ઢાંકણ પર બીજું પાણી આપતાં રહી તે ગરમ થાયને તપેલીમાં રેડતાં જવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ એક શેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી અંદરથી પોતળી કાઢી નાખવી. કેસરને જરા સેકીને બારીક વાટવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળીને ગોસ્ત નાખી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાલ કરીને કેસર ભેળી રસ રેડીને ધુંગાર પર મુકવું અને ગોસ્ત તદન ઘણું નરમ થાય અને પાણી સુકાઈ બધુ ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે પણ ગોસ્તના જરા મોટા કટકાને બાફીને કાઢવા અને ઉપર મુજબજ એને પકાવવા મુકી સારી જાતનાં મોટા દોઢ શેર પટેટાને છોલીને એ ગોસ્તની સાથેજ એને પણ આખા પકાવી એ ગોસ્ત પલાવ પકાવવામાં નાખવું અથવા પલાવની સાથે ખાવું અથવા અમથું રોટલી સાથે ખાવું. પણ એમાં પટેટાને ભાગનું થોડું નીમક વધારે નાખવું. અને ચરવા માટે જરા પાણી પણ વધારે નામવું. એજ રીતે એક ફરયે પણ કુમળી મરઘીને આખી પકાવવી અથવા કટકા કાપીને પકાવવી. વધારે મરઘી અથવા ગોસ્ત પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જું.

મજાહનું ફરયે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, ઘણા ઝીણા કાંદા ૧૨, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧ાા, કાપેલી સૅલરી તથા પારસ્લી દરેક તોળો ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૦ાા, સુકાં મરચાંની ભુકી તથા દળેલાં મરી દરેક તોળો ૦ા, વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨ થી ૨ાા, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧ાા, ફુદનાનાં

પાદડાં ૧૫, કરીલીમનાં મોટાં પાદડાં ૧૦, સેજ સુકાં અથવા લીલાં પાદડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની છુટી કળી ૭.

સૅલરીના પાદડાંને બધાં કુમળા ડાડા સાથેજ લઇને એ, પારસ્લી, ફુદનો, કરીલીમ, કોથમીર, મરચાં તથા સેજનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક નહી પણ જાડું જાડું કાપવું. આદુ લસણને છોલી અડધા તોળા આદુ સાથે લસણને છુંદવું યા પીસવું અને બાકીનાં આદુનો ઘણો બારીક રેસો કાપવો. પટેટાને છોલી ઉભા બબે કટકા અથવા જાદી કાતરીઓ કાપવી અને ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં ઘેરા લાલ રંગનો તળી માહે છુંદેલું આદુ લસણ ભેળાતે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને અંદર ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરી બધું પાણી બળી તતરીને ઘી છુટું પડે ત્યારે આટો નાખી તેને તળીયા પછી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને આદુનો રેસો નાખવો. પછી ગોસ્ત નરમ થવા આવેને ઝીણા કાંદા તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગોસ્ત બરાબર ચરેને પટેટા નાખવા. તેટલા અરસામાં અંદરનું પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેરતાં રેહવું અને પટેટા નરમ થઇ આપણા ખપ જોગી પુરતી એવી રહેને છેલ્લે સોસ, સરકો તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પુરતા ઇંગાર ઉપર ત્રણ ચાર મીનીટ રાખીને ઉતારવું. એક કુમળા પણ ભરેલી મરઘીના સમારેલા કટકાને ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવા ચીકન પાઇ માટે નાનાં પીલાં પકાવવા હોય તો તે તો જલદી ચરી જાય છે માટે તેમાં પાણી ઓછું રેડવું તેમજ આદુનો રેસો પીલાંની સાથેજ નાખવો અને સેજ ચરેને બાકીનો બધો સામાન તથા પટેટા નાખવા અને ઉપર મુજબ બધું ચરીને એવી સાથનું થાયને તેમજ છેલ્લે ખટાસ તથા ગરમ મસાલો નાખીને ઇંગારે રાખવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૪ થું.

સોજ્જું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સારી જાતના પટેટા શેર ૧।।, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦।।।, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક

શેર ૦ાા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧ાા, લસણુ તોળો ૦ાાા, જલદ સરકો તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧ાા, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખાં કાળાં મરી; દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં મરચાં તોળો ૦ાા થી ૦ાાા.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી તેમાંથી ૦। રતલની કાતરીઓ કાપવી અને બાકીનાના ઝીણી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઝીણા કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણુને છોલી તેમાંથી એક તોળો આદુ તથા અડધો તોળો લસણુને જુદું રાખી બાકીનાને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી તેમાંથી પાંચ તોળા જુદા કાઢી બાકીનાનો ભુકો કાપવો. પછી પેલી પટેટાની કાતરીઓ, પાંચ તોળા પેલો જુદો કાઢેલો કાંદો, એક તોળો આદુ તથા અડધા તોળા લસણુ સાથે મરચાં, મરી, જીરૂ તથા હળદને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં પેલો ભુકા જેવો કાંદો લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણુ વધારી તેમાં પીસેલો સામાન, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી જરા તતરાવી સેજ લાલ થાયને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, પણુ મસાલો હેઠે લાગે નહી માટે તૈયાર થાય ત્યાં સુધી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી. થોડું પાણી બળેને ઇંગારે રાખવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાય ત્યારે પટેટાના કટકા તથા ઝીણા કાંદા મેળવા અને રસ ઘટ થઇ ઘી છુટું પડેને બધો ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળવી પાંચેક મીનીટ પછી પાછું ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ફરખે હાફફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને એજ રીતે પકાવવા. એ વાંની સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પ મું.

નરનું સોજું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૧।, સોજા પટેટા શેર ૧।, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, ઘઉંનો યા ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦ાાા, તજ તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, લસણુની જાદી

કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાંને છોલી બધે ફાડચાં અથવા જાદી કાતરીઓ કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપીને ધોવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલી તજ, લવંગ તથા સુકાં મરચાં સાથે જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી કોડીનાં વાસણમાં બાકીના બધા સરકા સાથે બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટેને કોથમીર, મરચાં તથા આદુનો રેસો મેળવીને પછી આટાને મુઠીમાં લઇને તપેલીમાં ભભરાવીને ઉપર ફરતો નાખીને પછી અંદર ચમચ ફેરવવી નહી પણ ગોસ્તની એવીની સપાટીની ઉપર બધે ચમચને ઉલટી દાબીને એવીમાં આટો બેસાડી દેવો. ત્યારબાદ પાંચ સાત મીનીટે પટેટા ભેળવા અને બધું ચઢીને નરમ થઇ એવી ઘાડી થઇને ઘી પર આવેને ગરમ મસાલો ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી પેલો સરકામાં પીસેલો મસાલો ઉપરથી ફરતો રેડી એક બે મીનીટ બાદ ઉતારી તપેલીના કાંથાને બે હાથે પકડી હલાવીને માહે મેળવવો. એક મજાહનાં ફરબે હાફફાહિલના સમારીને ધોયલા કટકાને ગોસ્તને બદલે બધા સામાન પર ઉપલીજ રીતે પકાવવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત તથા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લઇ ચણાની દાળને બદલે આખા નવા મસુર લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું. પણ ચણાની દાળની કાંની મસુરને પાણીમાં ભીનવી રાખવા નહી પણ ચુંગ્રા ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને એમજ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી માવામાં,

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘી અડધું કપ એવી સાથનું પકાવવું. પછી નવી બદામની

નવટાંક બીજને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અને નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એક પાશેર ઘીમાં પહેલે બદામને શીશી લાલ તળીને કાઢી લઈ દરાખને તળવી. ત્યારબાદ પોણો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળવો અને ગોસ્ત અથવા મરઘી જે પકાવેલું હોય તેને ગ્રેવીમાંથી કાઢી એક શેર તાજા મોલા માવા તથા બદામ દરાખ સાથે મેળવીને પછી ગ્રેવીમાં ભેળી ઉપર ડપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ધંગાર રાખી પંદર મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં.

આજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ નોલકોલને બદલે કુમળા જાદા ૭ મુળાને સાફ કરી તેની કાતરીઓ કાપીને તેજ રીતે એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબીચણામાં.

આજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ચણાની દાળને બદલે એક ટીપરી મોસંબી ચણાને ઘણા પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં અધાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એ મોસંબી ચણાને મરઘી યા ગોસ્તની સાથે પકાવવા નાખવા. એમાં ગોસ્ત નરનું કુમળું પણ ઘણું ચરબદાર લેવું, તેમજ મરઘી પણ કુમળી પણ ઘણી ચરબદાર લેવી. ગોસ્ત અથવા મરઘીને બદલે ગમે તો દાળ વાલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલાજ ચરબદાર ચુસ્દાને સોજા ધોઇને મોસંબી ચણાની સાથેજ એ પકાવવા મુકવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી રાતા કોહોળામાં.

મજાહનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંને છોલી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખ્યા પછી તેના આસરે સવા ઇંચ જેટલા સમ ચોરસ કટકા કાપીને તે દોઢ શેર કટકાને ઠંડા પાણીમાં ભીજવવા. ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળાં સાથના પાંદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને જરા જાડું છુંદવું યા પીસવું. પછી

ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખાશી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ગેાસ્તના બેજનસરના કટકા લઈ ધેાઇને તેમાં લખ્યા જેટલાં ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણુ વઘારીને તેમાં ગેાસ્તના કટકા, કોથમીર, મરચાં, દલેલી હળદ, મરી તથા ધાણાજીરાંનેા મસાલેા એ ત્રણુડે દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા દોઢ તેાળેા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંધાડી તળે ઉપર કરીને ઢાંકી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગેાસ્ત નરમ થઇ થેાડું પાણી રહે ત્યારે કોહેાળાંના કટકા નાખી ચમચે મેળવા અને તે ચડીને ઘી પર આવી જરા ઢીલું જેવું હેાયને ઉતારવું. ખારૂં કરવું હેાય તેા ઉપલીજ રીતે પણ ફકત કાંદા, આદુ, લસણ તથા ઘી નાખીનેજ પકાવવું. ગેાસ્તને બદલે એક હાફ ફાઉલના ચાર ચીરેલા કટકાને પણ એમજ રીતે પકાવવા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી.

કોઇ પણ જાતની લીલી યા સુકી તરકારી ગેાસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથુંજ ખારૂં અથવા મસાલાનું પકાવવું હેાય તેા આએ ચેાપડીમાં બધી જુદી જુદી જાતની તરકારીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી વગર બીજો બધેા સામાન તૈયાર કરીને અમથીજ તરકારી પકાવવી, તેમજ ચણાની દાળ, સુકા ચેાળા, મસુર, વાલની દાળ, મેાસંબી ચણા અથવા ચેાટવાલને પણ એમજ ગેાસ્ત અથવા મરઘી વગર અમઠુંજ તેમાં લખ્યા મુજબનેા સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવું, પણ ગેાસ્ત અથવા મરઘીને ભાગનેા બધેા સામાન લખેલું હેાય તે કરતાં તેના પ્રમાણમાં બધેા એાછેા લેવેા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી વાલની દાળમાં.

આએ ચેાપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મેાળી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ ગુરદાને બદલે સેાજું કુમળું અડધું રતલ ગેાસ્ત દોઢ રતલના કટકા અથવા મેાટી રતલ પણ કુમળી એક મરઘીના કટકાને સાફ કરી ધેાઇને તે લઇ એમજ દાળમાં લખેલી રીતે મસાલાનું પકાવવું.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી મેાસંબી ચણામાં છાપેલી છે તેમાં લખેલેા બધેા સામાન તેટલેાજ લેવેા પણ મેાસંબી ચણાને બદલે ચેાંટવાલ

અથવા બીજા કોઈ પણ જાતના સોજા વાલ આવે છે તે લેવા અને તેને આધાર કલાક સુધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી સોજા ધોઈને પછી તેજ રીતે પણ આસંબી ચણાને બદલે એ વાલમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ વાલ જુના હોય છે તો ગમે તેટલા કલાક ચુલે રાખે તોય તે ચરતા નથી માટે તેવા જુના હોય ત્યારે સેકીને બારીક પાઉડર જેવો તેટલો પાપડ ખાર ૦ા તોળાને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને એ હીસાબે વાલ ડુબે તે ઉપરાંત ઉપર આવે તેટલું પાણી કરીને તેમાં વાલને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી સોજા ધોઈને પકાવ્યાથી મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. પણ એમ ભીનવેલા વાલ હોય ત્યારે પકાવવામાં નીમક જરા ઓછું નાખવું. પાપડ ખારને બદલે ગમે તો એટલોજ સોદા માઈ-કાર્બ લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં.

નરનું કુમળું કુરબે ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં શેર ૧ાા, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ાા, કાંદા શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ાા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. વેંગણાંને છોલી મોટાં હોય તો ઉભાં ચાર ચીરવાં કાપી તેના ત્રણ ઈંચ લાંબા કટકા કાપવા અને નાનાં હોય તો ડીચકાં વળગેલાં રાખી છોલીને બે ભાગમાં ઉભાં કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં, કારણ અમથાં રાખ્યાથી કાળાં થઈ જાય છે. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવી મરજી પડે તો તતરાવવું અને ગમે તો એમજ રાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થાયને વેંગણાં નાખવાં અને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવી અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને ઈંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનું કરવું હોય તો બે ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઈને બારીક કાપી યા પીસીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

આદુ લસણ વધારીયા પછી માહે મેળવવું અને તૈયાર થયા પછી ઇંગારે મેલતી વેળા સોજો જલદ સરકો નાના ત્રણ ચમચા તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ઘી પર લાવવું. એજ રીતે એક ફરમે પણ કુમળી મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી નાખીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સલગમમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પેહેલું છાપેલું છે તેટલોજ બધો બીજો સામાન લઇ નોલકોલને બદલે સોજા કુમળા સલગમ લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી એમાં પકાવવું. સલગમ ગમે તેટલા મોટા પણ જો કુમળા હોય તો તેની ઉપરનાં પાદડાંની વચોવચમાં ડાંડો થયલો નહી હોય પણ તે જગ્યા ઉપર બારીક પાદડાંજ હોય છે તેવા સલગમને કુમળા સમજવા. પણ જો સલગમ ગમે તેટલા નાના પણ હોય અને તેમાં એ જગ્યા ઉપર જો જાદો ડાંડો ફુટેલો હોય તો તે ધરડા નીકળે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સુકી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીને ખારૂં પકાવવા મુકવું અને તે અડધું ચરે ત્યારે શકરકંદ હોય તો તે સવાશેરને છોલી તેની અકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી ધોઇને તે નાખી બરાબર ચરીને નરમ થાયને સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું. રતાળુ કંદ અથવા કમોદીયો કંદ સવાશેરને છોલી તેની જરા પતળી કાતરીઓ કાપી ઘણો જાદો હોય તો કાતરીઓના બબે કટકા કાપી પાણીમાં ભીનવી રાખવો અને શકરકંદની માફકજ એને પણ પકાવવો. સુરણ અંદરથી રાતાં કોહોળાંના જેવું હોય છે તો તે ઘણું ખરૂં ખાધામાં વવરતું નીકળે છે અને ક્રીમ જેવા ફીકા રંગનું તેવું નીકળતું નથી પણ કદાચ એવુંબી વવરતું નીકળે છે માટે જરા કાચું સુરણ ચાખી જોવું પણ વળી કોઇ વખત સુરણ ઘણુંજ વવરતું નીકળે છે અને તે મોઢાંમાં નાખ્યાથી ઘણુંજ લાગીને અંદરથી મોઢું સુજી આવે છે માટે સંભાળીને લેવું. હાથની પતળી ચામડીની ઉપર ઘસ્યાથી પણ વવરતું સુરણ પરખાય છે. માટે વવરતું નહી હોય તેવું સવાશેર

સુરણને છોલી તેના અકેક ઈંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને ગોસ્ત યા મરઘીને તતરાવતી વેળા ગમે તો અડધો શેર ઝીણા કાંદાને છોલી ધોઈને સાથે એ પણ તતરાવીને એક શેર પાણી રેડી નીમક નાખી આડખું ચરેને સુરણના કટકા ભેળી જરા ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવુ. સુરણ મસાલાનું પકાવવું હોય તો આદુ લસણ વઘારયા પછી માહે દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખવું. એમાંની કોઈ પણ તરકારી તથા ગોસ્ત મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સેકતાની સીંગમાં.

મોટી જાદી પણ મજાહની કુમળા સેકતાની આઠ સીંગને છોલીને તેના દોઢ ઈંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી ત્રણ ચાર કટકાની ઝુડી એના વાખ અથવા દોરાથી બાંધવી અને એક શેર મોટા પટેટાને છોલી કાતરીઓ કાપવી અને એ બેઉને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી મુકવું. એક સોજા નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. પછી સવા રતલ કુમળાં નરના ગોસ્તના કટકા અથવા એક મરઘીના કટકાને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે પકાવવા મુકવું અને અડધું ચરેને સીંગની ઝુડીઓ નાખવી અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે પટેટા ભેળી નાળીયેરનું દુધ રેડી પુરતા ઈંગાર ઉપર ઢાંકીને રાખવું અને બધું બરાબર ચરે અને જરા ગ્રેવી સાથેજ ઉતારવું. ગ્રેવી ઘણી રાખવી નહી. ગમે તો કાચી કેરીનાં છોલેલાં મોટાં ફાડચાં, બીલંબડી, મોઠાં કાચાં કરવંદાં, કમરખના કટકા અથવા પાકાં ટામેટાં એ પાંચમાંથી જે ગમે તે એક ચીજ અડધા શેરને આસરે લઈ પટેટા નાખ્યા પછી જરા વારે તપેલીમાં નાખવું. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખયા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત.

આપણાં લોક ગોસ્તનું પાણી તદન નીતરૂં નીકળે ત્યાં સુધી ચોળી ચોળીને ધોય છે અને તેમ કીધાથીજ બરાબર સોજું થયલું માને છે, તેમજ ઘણાંઓ ગોસ્તને ધોઈને પછી ખીમા કુટે છે.

પણ એમ ધોવાથી તેમાંનો પુરતીકારક પદાર્થ નીકળી જાય છે તે બાબે એક ગ્રહસ્થે લંબાણથી ભાષણ આપેલું છે તેનો ટુક સાર હેઠલ ઉતાર્યો છે, તે પ્રમાણેજ પકાવવું જો કે તનદરસ્તીને માટે ફાયદાકારક છે તોપણ તે ઉપર અમલ કરવો તે તો પકાવનારની મરજી ઉપર છે.

શરીરને પોષણ આપનાર મુખ્ય ચાર ગુણો છે, તેમાં નાઇટ્રોજન યા ઍલબ્યુમન છે. એ ચીજો આપણાં શરીરમાં દરરોજ ઘસાડો ખોરાક મારફતે પુરે છે. ઇડાંની સફેદી ચોખ્ખી ઍલબ્યુમન છે અને ઇડાંને પકાવ્યાથી સફેદી બંધાય છે એટલે તેમાં કાચી સફેદીની માફક ગુણ રહી શકતો નથી પણ ઓછો થાય છે માટે હાર્ડ બોઇલ્ડ કરતાં કાચા ઇડાંનો ફાયદો છે. ખોરાકમાં બીજી અગત્ની ચીજ સ્ટાર્ચ છે, તે શરીરમાં કામકાજ કરવાની તાકત આપવા સાથે ગરમી પણ ઉત્પન કરે છે. ત્રીજો પદાર્થ ચોક્સ જાતનો ખાર છે, તે વનસ્પતીના ખોરાકમાંથી મલે છે માટે તેનો ઉપયોગ કરવો. ચોથી ચીજ હાડકાંના સાંધા સાથે વળગેલો જૅલેતીન નામનો જૅલી જેવો ચીકણો પદાર્થ હોય છે. ગોસ્તમાં બધું નાઇટ્રોજન અથવા ઍલબ્યુમન છે ખરૂં, પણ ગોસ્તને ધોયા વગર તો પકાવી શકાતું નથી અને ઠંડા પાણીએ ધોતાં બધું ઍલબ્યુમન નીકળી જાય છે અને ગરમ પાણીથી તે ગોસ્તમાં જળવાઈ રહે છે માટે ગોસ્તને વાપરવા માટે નાના ટુકડા કાપવા અગાઉ પેહલે એક મોટા આખા કટકાને ઉપરથી છરી વડે બરાબર સાફ કરીને પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ધોઇને કટકા કાપ્યા પછી ફરી પાછું ધોવું નહીં. એમ કીધાથી ઍલબ્યુમન ગોસ્તની અંદરજ રહેશે, તેમજ ગોસ્તને વઘારતી વેળા તે માંહે ઘુટેલું પાણી બાળી તતરાવીને પછી પકાવેલાં ગોસ્તનો સ્વાદ જો કે સારો થાય છે ખરો પણ તેથી સઘળો કસ નીકળી જાય છે. તેટલા માટે તતરાવ્યા વગર પકાવેલું ગોસ્ત વધારે સારૂં. ગોસ્તની ચરબીમાં સ્ટાર્ચનો ભાગ હોય છે માટે ગોસ્ત ઉપર વળગેલી ચરબી કાઢવી નહી. ગોસ્તને ઉપરથી સાફ કરીને ધોયા વગરજ ખીમો છુંદવાથી તેમાંનો મીટજુસ અંદરજ રહેશે, પણ તેમ નહી ગમે તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એકજ વખત ગરમ પાણીથી ગોસ્તને ધોવું. ઘરમાંના લાકડાંનાં ઢીમડાં બરાબર સાફ રહી શકતાં નથી માટે

ગમે તેા ઈંગ્લીશ બનાવેલા ખીમા છુંદવાના સાંચા આવે છે તે વાપરવેા.

ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત.

સેાજા જાદા સફેદ ખંડવા ઘઉં એક પાયલીને ચુંગ્રી સેાજા ધેાઇ કલઈ ભરેલાં તપેલામાં ઘઉં નાખી એ ડુબતાં તેની ઉપર રહે તેટલું ઠંડુ પાણી રેડીને ભીનવી ગરમીની રૂતુમાં દીવસમાં બે વાર અને બીજી રૂતુમાં એકજ વાર રેાજ પાણી બદલ્યા કરી ત્રણ દીવસ પછી ઘઉંને પાણીમાંથી કાઢીને સેાજી ખાંડણીમાં બારીક છુંદવા અથવા પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર પીસ્વા અને ચાર શેર સેાજા ઠંડા પાણી સાથે મેાટી કલઇ ભરેલી કથરેાટમાં ખુબ ચેાળીને પછી કલઈવાળાં મેાટાં બેાયાંને મેાટાં તપેલાંની ઉપર મુકી તેમાં પાણી સુધાંજ ઘઉં નાખી હથેલીથી ઘસ્વું અને હેઠે તપેલાંમાં બધું દુધ એકઠું થાયને છલટાંને એજ રીતે બીજું બે વખત છુંદી ચેાળીને બાકી રહેલું દુધ છાંડી લઈ છુંછેા ફેંકી દેવેા. પછી મસલીન અથવા જાંજરી મલમલથી એ બધું પતળું થયલું દુધ ગાળવું. જેથી અંદર બાકી રેહેલાં છલટાં હશે તે નીકળી જશે, તે પછી દુધને થેાડા કલાક ઠરવા દેવું અને દુધ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઉપરનું બધું નીતરૂં પાણી નીતારી કાકી બાકી પાણી રહેલું હેાય તેને એજ રીતે કાઢી નાખ્યા પછી દુધને સફેદ સેાજાં જાદાં ઘટ કપડાંમાં નાખીને પેાતળું બાંધી બારથી પંદર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી છેાડીને કઠણ થયલું દુધ કાઢીને તેના કટકા કરી સાદડીની ઉપર ધેાવું સફેદ કપડું પાથરીને તેની ઉપર તડકે મુકી અંદર સેજ પણ પાણીનેા ભાગ રહે નહી ત્યાં સુધી તડકે બરાબર સુકું સુકવવું. તેથી દુધ ખાટું થશે નહી પણ સેાજું રેહશે. ઘઉંનું દુધ નહી હેાય અને તુર્ત વાપરવા માટે જોઈતું હેાય તેા ઘરના દલેલા ઘઉંના સેાજા રવાને થેાડાં ઠંડા પાણીમાં ત્રણેક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક તપેલીની ઉપર મલમલનાં મજબુત કપડાંને ઝેાળીની કાની ઢીળું બાંધી તેમાં પાણી સુધાંજ રવેા નાખી ઘટે તેટલું બીજું પાણી લેતાં જઇ રવાને ખુબ ચેાળી ચેાળીને બધેા પીગળાવવેા, જેમ કરતાં હેઠે તપેલીમાં દુધ થશે તે ઠરેને ઉપરનું પાણી કાઢી નાખીને ઉપયેાગમાં લેવું. એ રીતે તેાળેલા એક શેર રવામાંથી સુકવેલાં આડધેા શેર દુધના જેટલું થાય

છે, તેમજ એક પાયલી ઘઉંમાંથી પાણી નીકળી ગયા પછી પોતળાંમાં બાંધેલું દુધ કાઢીને તે તોળેલું પાંચ શેરની જરા ઉપર થાય છે અને તદન સુકવ્યા પછી ચાર શેર થાય છે. એક પાયલી કરતાં વધારે ઘઉંનું દુધ કાઢયું હોય તો તેનું એકજ મોડું પોતળું બાંધ્યાથી પાણી ગળતાં વખત લાગશે માટે જુદાં જુદાં પોતળાં બાંધવાં.

ઘઉંનું દુધ તળેલું.

સુકવેલું ઘઉંનું દુધ, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામ નવી બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

બદામને છોલીને બબ્બે કટકા કાપવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં બદામને કકરી બદામી રંગની તળાને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને ચુલા પર ધીમી આંચે અથવા પુરતા દેંગાર પર રાખી ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવ્યા પછી ઘીનાં વાસણમાં એ દુધ નાખી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને દુધ ચરીને તેનો સફેદ રંગ બદલાઇને નીતરો થાય ત્યારે તેમાં જે ગાંગડા થયલા હોય. તેને ભાંજીને ભુકો કરવો નહી, તેમજ લાલ પણ થવા દેવું નહી પણ સોપારી જેટલા તથા તેથી જરા નાના કટકા હોય તે બધા એમજ રાખી ઉપરથી ગોલાબ છાંટી તે ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો સામાન મેળવીને કાઢવું.

ઘઉંનું દુધ દુધમાં રાંધેલું.

બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું એક પાશેર લેવું અને તેને સોજાં વાસણમાં પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ભીનવી રાખવું અને બધું દુધ હેઠે બરાબર ઠરી જાય અને ઉપર પાણી તરી આવે તે પાણીની સાથે દુધ નીકળી જાય નહી તેમ બધું કાઢી નાખી એમજ બીજું સોજું પાણી મેળવી એજ રીતે ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી ત્રીજી વખત પાછું એમજ કરીને પાણી

કાઢી નાખવું. એમ દુધને ભીનવી રાખીને પાણી કાઢયાથી દુધમાં ખટાસ હોય તે નીકળી જઇને તદન સોજું થાય છે. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે એ બધાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા કે જરાપી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પાણી સુકાઇને દુધ ઘટ થાય ત્યારે ભેંસનું સોજું તાજું દુધ અડધો શેર તથા એક પાશેર ખાંડને માહે બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એમજ ઘુંટયા કરવું અને મજાહનું ઘણું ઘટ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા અંદર બરાબર ભેળીને ઉતારી સોજી સુપપ્લેટમાં જુદું જુદું રેડવું અને ઠરીને તદન બંધાયને ખાવું. વધારે દુધનું પસંદ હોય તો ભેંસનું દુધ એક શેર લેવું અને તેને ભામની ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી વધારે લેવી. કેસર નાખવી હોય તો ત્રણ વાલ સોજી ખરી કેસરને ગોલાબમાં બે ત્રણ કલાક આગમચ ભીનવી રાખી સારીકાની ચોળીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છોતાં કાઢી નાખી એ કેસર સાથનો ગોલાબ બરાબર મેળવો.

ઘઉંનું દુધ રાંધેલું.

સોજી ખાંડ શેર ૧॥, બરાબર સુકવેલું સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી ત્રણ શેર સોજાં ઠંડાં પાણીને કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી તેમાં દુધ ભીનવી બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા ઘી ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બધું પાણી બળી ઘી છુટું પડીને મજાહનું હલવા જેવું ચીવટ થાય અને લાલ પસંદ હોય તો વધુ વખત ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને ગોલાબ ભેળવો અને તે બળેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. બીજી રીતે દુધ રાંધવું હોય તો નવટાંક બદામની બીજને છોલીને તેના બેઉ ફાડચાં છુટાં કરવાં અને ઉપર મુજબનાં અડધો શેર દુધને છઠી શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પોણો શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી ઉપર મુજબ ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળીને જરા વારે ઉતારી રકાબીઓમાં રેડીને તેની ઉપર

છુટાં છુટાં બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ઠંડું થાયને ખાવું. મરજી પડે તો ઘી વગર અમથુંજ રાંધવું.

ઘરભ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા ભુંજેલી.

તાજી ઘરભના આખા પાટને હાથવડે વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં છુટાં પાડીને તે આખાંજ રાખવાં અને ગમે તો કાપીને બબે ઈંચના કટકા કાપવા. પછી જરા નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ઘોઈ લોઢી ઉપર ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને એમજ તળવી અને ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તે લગાડીને તળવી. સુકી ઘરભને સોજી ધોઇને તાજી ઘરભનીજ કાની અમથી અથવા મસાલો લગાડીને તળવી. એ સુકી ઘરભને ભુંજવી હોય તો ગલેલ યા ચીમટાને પુરતા ઈંગાર ઉપર મુકીને તેની ઉપર બેઉ પડ બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો ઘરભના કટકાને વચમાંથી બે ભાગમાં કાપી પતળી કરીને ભુંજવી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદો તથા રવો.

સોજા ખાંડવા ઘઉંને ચુંટીને દલાવવા. પછી એ આટો ચાળવા માટે તારનો સાધારણ ચાળણો જેને બેરો કહે છે તેનેથી એ આટાને ખુનચામાં ચાળવો. જેમ કરતાં ઝીણો રવા સાથે ભેળાયલો મેદો ખુનચામાં પડે છે અને એ બેઉ ભેગું હોય તેનેજ ઘરનો દલેલો આટો કહે છે. તેવો આટો ઘઉંની રોટલીમાં, પરેઠામાં મલીદામાં અથવા બીજી કોઇબી ચીજમાં વાપરવા માટે લખેલું હોય ત્યાં એ વાપરવો. પણ એ રીતે આટાને ચાળી લીધા પછી ચાળણીમાં (બેરામાં) જાદા રવા સાથે ભેળાયલું થુલું બાકી રહેશે તે બધાંને સુપરાંમાં નાખીને ઉફણતાં થુલું ઉફણાઇને સુપરાંમાંથી બાહેર ઉડીને નીકળી જશે. અને સુપરાંમાં જાદો રવો બાકી રહેશે એ રવાને કટલેસ, પટેટાના ચાપ, પેટીસ, ખીમા પટેટાના તથા બીજાં કાંઇબી કામમાં લેવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેમાં વાપરવો. બેરાથી ચાળેલા આટામાં મેદો તથા બારીક રવો બેઉ ભેગા હોય છે તે બેઉ છુટું પાડવું હોય તો ઝીણા મઝલીનનાં કપડાંનો હોય તેવો ઘણોજ બારીક તારનો ચાળણો આવે છે અને તે ચાળણાનેજ મેદો કરી કહે છે તેમાં એ આટો નાખીને

ચાળવો, જેમ કરતાં નીચે મુકેલી થાળીમાં ઘણો બારીક સફેદ મેદો પડશે અને ચાળણીમાં બાકી રવો રહેશે. પણ એ રવાનેબી એમજ વાપરવો નહી પણ જેને રવો કાઢતાં આવડતું હોય છે તે એ રવાને સુપરામા નાખી ધોળી ધોળીને મજાહનો સોજો રવો કાઢીને પછી તેને ઉપયોગમાં લેય છે. થુલું ઘણું પુસતીકારક છે માટે ગણા લોક ઉપર મુજબ દલાવીને બધું છુટું કરાવતાં નથી પણ ભારી ઘંટીથી ઘઉંને બારીક દલાવી બધું ભેગુંજ રાખીને તેની રોટલી બનાવે છે.

ઘારી બદામ અથવા પસ્તાની.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા, એલચી તોળો ૦ાા, જાયફળ વાલ ૨, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

ખાંડને છુંદવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી બદામને છોલી બદામનું તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અને કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક છુંદી બદામ સાથે એ તથા છુંદેલી ખાંડ ભેળીને પછી બધું સાથે પીસીને મેળવવું. પછી પેલી કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડને સાફ પાટીયા ઉપર જરા છાંટી તેની ઉપર એ મેળણીને સફાઇથી ૦ા ઇંચ જેટલી જાદી વેળણથી વણીને પાંચ ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડાની કીનારી વડે ઘારી કાપી કઠણ થવા માટે તેને ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકવી. પસ્તાંને છોલીને તેની પણ એમજ રીતે પણ કેસર નાખ્યા વગર ઘારી બનાવવી. એમાં જરા વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

ઘારી માનની.

માનની ઘારી બનાવવી હોય તો હેઠે ઘારી સાદી છાપેલી છે તેમાં ભરવા માટે બધી ચીજ બનાવવા માટે છાપેલું છે તેમાંથી ગમે તે એક જોઇતી હોય તે બનાવવી. પણ તેમા જેબી ચીજ હોય તેમાં એ ઘારીને માટે તો મેવો નાખવો જોઇયે. પછી આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન છે તે મુજબનું ખપ જોગું બનાવી તેના બટકનાં મોટાં પડાં

જેટલા મોટાં ગોળા કરીને તેનું ફુલ્લું બનાવવું અને એ માનના ગોળાના કરતાં પેલું અંદર ભરવા માટે જે તૈયાર કીધું હોય તેનો દોઢ ઘણો મોટો ગોળો કરી ઘારી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે અંદર ભરી મોઢું બીડી લઇને પછી અડધી ઇંચ જાદી ઘારી વણવી. પછી પેણામાં સોજું માનનું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં મજાહની સફેદ પણ કકરી ઘારી તળવી.

ઘારી સાદી.

મસકતી અથવા બીજો સોજો નરમ ખજુર એક શેરને સાફ કરી ઠળીયા કાઢી છુંદીને મસળી નરમ માવા જેવો કરવો અને તેમાં છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, છોલીને છુંદેલી બદામની બીજ તોળા ૨ ભેળી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા ભેળવો. ગમે તો છુંદેલા ખજુરને ઘીમાં નરમ તળીને મસળી પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન મેળવવો. આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું તે મુજબ એક સોજાં નાનાં નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પણ એમાં મેવા નાખવો નહીં. સોજો તાજો મોલો માવો એક શેર લેવો અને તે ઠંડો થાયને તેમાં મીઠાસ પુરતી સોજી મેદાખાંડ, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલીને તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ, છુંદેલી એલચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો અને માવો નરમ થાય નહી તેટલો થોડો ઘણો સોજો ગોલાબ એમાં ભેળવો. સોજી નવી એક ટીપરી તુવરની દાળને હળદ વગર અમથીજ બાફી કઠણ રાંધી ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ માહે વાટેલું નીમક ભેળવું અને મીઠી કરવી હોય તો ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ તથા ઉપર લખ્યા જેટલી એલચી જાયફળ ભેળવું. વસઇનાં મોટાં પીળી છાલના પાકાં કેળાં લેવાં અને તેને બારી છોલી ચીરીને અંદરની બધી નસ કાઢી નાખી કરછીથી છુંદી બરાબર નરમ કરી તદન ઠંડા થાયને અમથુજ છુંદેલી એળચી અડધો તોળા તથા જાયફળ ૦। તોળો અને મીઠાસ મુજબ મેદા ખાંડ ભેળવી અને મેવા પસંદ હોય તો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક બે તોળાને છોલી છુંદીને એ પણ કેળામાં ભેળવું. સોજો શકરકંદ અથવા રતાળું કંદ એક શેરને નરમ બાફી છાલ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા નરમ કરી ઉપર કેળાંમાં લખ્યા મુજબનું એળચી, જાયફળ તથા

ખાંડ ભેળી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા અંદર મેળવવો. પણ વધારે સવાદવાળો કંદ કરવો હોય તો બાફી છોલીને ઘુંટયા પછી એક શેર સોજું ભેળ વગરનાં તાજું દુધમાં અડધો શેર ખાંડ તથા એ કંદને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને કાઢવો અને તદન ઠંડો થાયને ઉપર માવામાં નાખવા માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધો એમાં પણ નાખવો. અડધો શેર ઠંડા પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી દોઢ પાશેર ખાંડ ભેળી એક તોળો ઘી નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બે કકરા પડેને મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના અડધો રતલ આટાને અથવા ધોયલા ચોખાના એટલાજ આટાને એ પાણીમાં ભેળીને પાછું ઢાંકવું અને ખીચી બરાબર સીજેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ બરાબર મસળીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ઘઉંના રવાની ખીચી કરવી હોય તો અડધો રતલ ઘણો બારીક રવો લેવો અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાણીમાં તેટલીજ ખાંડ તથા ઘી નાખીને કકડાવી માહે રવો ભેળી ગાંગડા વળે નહી માટે કરછીથી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એ બેમાંની જે એક ખીચી હોય તે ઠંડી થાયને તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। ભેળવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબની કોઈબી એક ચીજની ધારી બનાવવી હોય તેને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવી. પછી મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક ત્રણ ચમટી નાખી ઠંડું પાણી નાખી મસળીને કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી મજાઉનો પતળો લંબચોરસ વણી તેની ઉપર ઘીનું પતળું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ગોળ વીટો વીટાળીને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા કટકા કાપી બેઉ તરફના કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રાખીને પછી જરા ખેંચી લાંબું કરીને તેને વળ દઈને પછી મજાઉનું સફાઈદાર કોડીયાં જેવું કરવું અને પેલી તૈયાર કીધેલી ચીજનો પણ એટલોજ ગોળો કરીને પેલાં કોડીયાંની વચમાં મેલી તે દેખાય નહી તેમ ઉપરથી ચપટ મોઢું બીડી લેવું અને પછી તે પાટીયાં પર સેજ સાટો છાંટીને તેની ઉપર ૦। ઇંચ જેટલી જાડી સરખી ગોળ ધારી વણી પેણામાં ઘી કકડાવ્યા પછી ધીમી આંચે મજાઉની કકરી લાલ ધારી તળવી. સહેલી રીતે બનાવવા માટે ઘરના દળેલા ઘઉંના અડધો રતલ આટામાં બે તોળા

ઘી મેળવી પાણી નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધ્યા પછી એના ઉપર મુજબ પણ અમથાજ એમજ ગોળા કરી માહે જે ભરવાનું હોય તે એ સાદા આટાનાં કુલ્લાંમાં મુકીને એની ૦ા ઇંચ જાડી ધારી વણીને ઉપર મુજબ એને પણ તળવી.

ઘી ગોળના ચાસના ડ્રોપ્સ.

એક સાફ ખુનચાને સેજ ઘી ચોપડીને તેયાર રાખવો. પછી આએ ચોપડીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધો શેર સોના ગોળનો તેજ રીતે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેની અંદર ચાસ આવીને બોરદુ પર મેલ આવે ત્યારે બધો ચાસ ઘુંટાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે બાજુ પરથી મેલ કાઢયા કરવો. કારણ ચાસને ઘુંટ્યાથી તે મજાહનો નીતરો રહેતો નથી પણ ગદળો થઈ પાછો ગોળ જેવો થાય છે. મેલ કાઢયા પછી ચાસ ધાડો જેવો થાય ત્યારે તેમાં દોઢ તોળો સોજ્જુ ઘી નાખી ચમચથી સેજ મેળવવું, ઘુંટવું નહી. પછી મમરાની ચીકીમાં તેને માટે જેવો ચાસ બનાવવા લખ્યું છે તેવો આએ ચાસ થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં એ ચાસ અકેક ચમચી જેટલો જરા છેટે છેટે મુકવો અને તે ઠરીને સેજ બંધાયને તેમાંથી અકેકને ઉપાડી બેઉ હાથની હથેલીથી તેના સફાઈદાર ગોળ ડ્રોપ્સ કરી ગમે તો ગોળ રાખવા અને મરજી પડે તો દાબીને સેજ ચપટા કરી ઠંડા થાયને ભરવા.

ઘેબર.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૮, સોજ્જુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, મીલનો તાજો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભરેલો શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પરતાં તથા નવી મોટી ચારોળી દરેક શેર ૦ા, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૧, વાટેલું નીમક, વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

પસ્તાં ચારોળીને ધોવ્યાથી પોચાં થઈ જાય છે માટે એ બેઉને જરા ભીના કપડાંથી લુછી સાફ કરી ઉપર પાણીનો પસરાત રેહે નહી માટે તડકે સુકવાં મુક્યા પછી હાથવડે ઉપરથી છલટાં નીકળતાં હોય તો તે કાઢવા, પછી ચારોળીને આખી એમજ રાખી પસ્તાંની

પછી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. આટાને ચાળી તદન કલઈ ભરેલી ઉભી જગ્યા તપેલીમાં નાખી એક પાશેર ઘીને તાવીને એ તથા નીમકને આટામાં બરાબર મેળવીને પછી સાજું ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી ખપતું ખપતું થોડું આટામાં રેડી કરછીથી બરાબર ભેળી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજપણી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ઘેબર બનાવવાનું કલઈ કીધેલું ત્રાંબાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કેહુ છે, તે વાસણ ઉપરથી તપેલીના જેવી કાંથાની કોરવાળું પણ હેઠેથી સાંકડું અને કાંથા આગળથી આસરે છ થી સાત ઇંચના વ્યાસનું અને નવ ઇંચ જેટલું ઉંડું હોય છે. પણ હેઠેથી સાંકડું હોયાના સબબે એ વાસણ સાધારણ ચુલા ઉપર મુકતા ઉથલાઈ જાય છે, તેટલા માટે માટીની જમીનમાં ખાડો ખોડી તેની અંદર ફરતી ઇંટ ગોઠવીને ભીનવેલી ચીકણી માટીને માહેથી થાપી લેવી અને ચુલાને મથાળે છેક ઉપર ફરતી એક ઇંટની ગોળ પાલ જેવું કરી તેની ઉપર ઘેબરીયાંની કીનારીને બેસતી મુકી બાકીનો ઘેબરીયાંનો બધો ભાગ હેઠે ચુલામાં રાખી ઘેબરીયુ બરાબર બેસ્તું કરીને માટીથી થાપી લઈ એ રીતે ચુલાને મેળવણી બનાવવાની આગમચ તૈયાર કરી રાખવો. અને મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી ચુલામાં હેઠે બળતુ કરી ઘેબરીયાંને ઘીથી પાણું ભરી ઘી કકડીને તેમાથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે લાંબી ડોકના સાજા કલસીયામાં અડધા શેર જેટલી મેળવણી ભરવી અને ઘેબરીયાંથી એક ફુટ જેટલો હાથ ઉંચો રાખીને તેની બરાબર વચોવચમાં ઘણી ઝીણી ધારે મેળવણી રેડવા માડવી. પણ એ રીતે રેડતાં બધી મેળવણી કાંઈ વચમાંજ એકઠી થતી નથી પણ ઘેબરીયાંમાં બધી પંથરાઈ જઈને કાણાં કાંણાંવાળું ઘેબર થાય છે. તે પછી એક આંગળ પોહોળી સાજી બાંબુની ચીપ વડે ફરતું આખું ઘેબર ઘેબરીયાંથી અળગું કરવું. પણ ઘેબરનું પડ ફેરવાતું નથી માટે અંદરનાં કકડતાં ઘીને ચમચાથી ઘેબરની ઉપર છાંટયા કરવું અને તદનજ સફેદ પણ કકરું થાયને બાંબુની બે ચીપ વડે આખું ઘેબર સંભાળથી ઉંચકી લેવું અને આગમચથી એક કલઈ ભરેલા ત્રાંબાની મોટી ચાળણીને એક તપેલાંની ઉપર મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં ઘેબરને મુકવું અને ઘેબરીયાંમાં ભુકો હોય તે આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઘેબર બનાવવાં. પણ સેજપણી ફીકા લાલ

રંગના થવા દેવાં નહી, તદનજ સફેદ તળવાં. કેસર્યાં ઘેબર બનાવવાં હોય તો આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે અડધો તોળો સોજી ખરી કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને પછી ઘેબરની મેળવણી પીળા રંગની થાય તેટલી માહે જરા જરા ખપતી ખપતી કેસર ભેળીને પછી એક નમુનાનું ઘેબર બનાવી જોવું અને રંગ ઓછો લાગે તો ઘટે તેટલી બીજી કેસર ભેળાને મજાહના કેસર્યાં રંગનાં બનાવવાં. બે રંગના ઘેબર કરવાં હોય તો ઘેબરની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીને બીજાં વાસણમાં જુદી કાઢી રંગ આઇસક્રીમનો આગ્મે ચોપડીમાં છાપેલો છે તે રંગ થોડો ભેળાને મજાહની આઇસક્રીમનો જેવા રંગની કરવી અને એકેક પાશેર જેટલી સફેદ તથા રંગીન મેળવણીને બે નાના કળસીયામાં જુદી જુદી ભરીને પેહલે સફેદ મેળવણીને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘેબર્યાંમાંનો કકડતાં ઘીમાં રેડીને પછી તુર્તજ તેની ઉપર આઇસક્રીમના રંગની મેળવણી રેડવી. એમ રેડયાથી મેળવણીના બે જુદાં પડ થશે નહી પણ બેઉ મેળવણી એકેકમાં ભેળાઇને મારબલની કાની થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં કોઇ પણ ઘેબર બધાં તળાય પછી આએ ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તે રીતે ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનો રસ તથા પાંચ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ ભેળવો અને ઘેબર હોય તેનાં કરતાં વધારે મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં શીરો રેડીને પછી તેમાં એક ઘેબર મુકી તેને બે ત્રણ વખત ફેરવીને માહે શીરો પચાવ્યા પછી એજ તપેલીની કીનારીની ઉપર એક તવાથાને આડો મુકી તેની ઉપર શીરો પાયલું ઘેબર મેલીને તેમાં બીજો જેટલો શીરો પચે તેટલો ચમચાથી રેડીને માહે પચાવી એજ રીતે બધાં ઘેબરને શીરો પાવો. પછી બાકીના ગોલાબમાં સોજાં મલમલનાં કપડાંને ભીનવીને ઘેબરની ઉપર ઢાંકી બીજે દીને ઉપર ચારોળી, પસ્તાં તથા એલચી જાયફળ ભભરાવી શોભા માટે ગમે તો ઉપર થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી.

ઘુંટારો.

સોજી ચારોળી ૧૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક ૭, દાધી, કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ મળી ચાર

જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોટું સુકું સીંગોડું ૧, ચુંટેલી ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળા મરીના દાણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ ૧ મરી જેટલો, છુંદેલી એળચી, જાયફળ તથા સુંઠ દરેક ચપટી ૨, ખાવાનું નાનું પાંન અડધું, દાડમની બંધ કળી ૧, છુંદેલી ચીનાઈ શાકર નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી સોજા પાતા ઉપર બધા સામાન સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાશેર સોજનં ગાળેલાં ઠંડા પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર ભેળીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી ઠંડક પડે છે, ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ નાખવો. દાડમની કળી નહી હશે તો ચાલશે. ગમે તો આઇસનું પાણી લેવું.

ધુટારો ૨ જો.

સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૨, સોજી નવી ખસખસ તોળો ૧॥, આખા નવા ધાણા તોળો ૦॥, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

કકડો પાડી ઠંડુ કરીને ગાળેલું દોઢ પાશેર પાણી લેવું અને બદામને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એ બદામ, ખસખસ તથા ધાણાને આખે પાણીમાંથી જરા નાખીને ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી એ પાણીમાંથી ચોથા ભાગ જેટલું એ પીસેલામાં મેળવી ધોતાં ખાડીનાં તદન મજબુત કપડામાં પાણી સાથેજ એ પીસેલું થોડું થોડું નાખી ભચડીને એક મોટાં કપમાં બરાબર ગાળી લેવું અને કપડામાંથી પેલું નીચવી લીધેલું કાઢીને પાછું પાતા પર ઉપર મુજબ પીસી એક ભાગ જેટલું પાણી ભેળીને એમજ પ્રમાણે ગાળી લઇ બાકીનાં બે ભાગ પાણી સાથે એમજ રીતે પાછું બે વખત પીસી નીચવીને બધો રસ ગાળી લીધા પછી રહેલા છુંછાને ફેંકી દેવો. અને ધુંટારો બરાબર મીઠો થાય તેટલી ખાંડ ભેળી ગરમીની રૂતુમાં બપોરનાં દસ અગીઆર વાગે પીધાથી ઠંડક પડે છે. એની અંદર આઇસ નાખવું નહી પણ ગમે તો ધુંટારાનાં વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. વધારે ધુંટારો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનો તે હીસાબે બધો સામાન તથા પાણી લેવું.

ચટણી અરદની દાળની.

સેાજી નવી અરદની દાળ તેાળા ૨, ઘી તેાળેા ૧. નીમક તેાળેા ૦॥, આદુ તેાળેા ૦।, સુકાં મરચાં ૩, લીંબડાનાં પાંદડાં ૫, આમલીનું ધાડું ડેાહરૂં અથવા લીંબુનેા રસ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ઘીમાં ભુંજી આદુને છેાલી તેની સાથે બધા ભુંજેલા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસી ચટણી નરમ થાય તેટલેાજ લીંબુનેા રસ અથવા આમલીનું ડેાહરૂં મેળવું.

ચટણી આમલીની.

ચીચેારા કાઢેલી પાકટ નવી આમલી તથા શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૪, કરંટ દરાખ; મેાટી કાળી દરાખ તથા નીમક દરેક રતલ ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, સુકાં મરચાં શેર ૦।, તજ તેાળા ૨, ઘણેા જલદ સરકેા બાટલી ૩, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

આમલીના ઘણા ઝીણા કટકા કરવા, કરંટને સાફ કરવી અને મેાટી દરાખના ઠળીયા કાઢી એ ત્રણુંને હલકા સરકાથી સેાજું ધેાવું. આદુ લસણને છેાલી તજ તથા મરચા સાથે જરા સરકામાં પીસવું. પછી બધા સેાજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધેા સામાન મેળી ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા મેાટા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી પડેને પેહેાળાં મેાઢાંની કેારકી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી. લસણ પસંદ નહી હેાય તેા અડધુંજ નાખવું.

ચટણી આમલીની ૨ જી.

ચીચેારા કાઢેલી નવી લાલ આમલી શેર ૦॥, ખાંડ તથા મેાટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦।, આદુ તેાળા ૫, લસણની કળી ૮, ગેાવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તેાળેા ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, સેાજેા સરકેા ખપ મુજબ.

દરાખના ઠળીયા કાઢી એને તથા આમલીને સરકાથી સેાજું ધેાવું. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. પછી સેાજા તદનજ સુકા પાતા ઉપર બધેા સામાન બારીક પીસવેા. એ ચટણી મજાહની લાગે છે.

ચટણી આંમરાની.

જામ આંમરાની આજ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સોજા આંમરા રતલ ૧॥, સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, જલદ સરકો બાટલી ૦।.

આંમરાને સોજા ધોઈ નુછીને તદન કોરડા કરી જરા છુંદીને ખોખરા કરી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પછી પથરની સાફ ખલમાં બારીક છુંદવા. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢવો. આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ બધાંને નીમક સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકા સાથે બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી. કઠણ કરવી નહી. ઠંડી થાયને આમલીની પેહલી ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ભરીને પૅક કરવી. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કલીકટ.

સોજી નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૮, ખાંડ તોળા ૩, ડીચકાં તથા બીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળા ૨, આદુ; લસણ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦॥.

આદુ લસણને છોલવું અને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બધું જુદું જુદું પીસીને પછી ભેળીને ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. જેમ કરતાં ઘટે તોજ સેજ સરકો લેવો. પણ ચટણી કઠણ કરવી. એ ચટણી રહી શકે છે.

ચટણી કીસમીસની.

ઠરીયા કાઢેલાં જરદઆલુ શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦॥, આખી રાઈ, નીમક; આદુ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, સુકું લસણ શેર ૦।, ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ ચળકતા રંગના સુકાં મરચાં નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. દરાખના ઠરીયા કાઢી એને તથા જરદઆલુને હલકા સરકાથી ધોવું. પછી બધો સામાન સોજા

પાતા ઉપર જુદા જુદા બારીક પીસીને સાથે ભેળા પોહોળાં મોઢાંની બરણીમાં ભરવો અને દીવસે ઉપરથી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને નેટનું કપડું બાંધી એક માસ સુધી તડકે મુકવું, પણ રાત્રે ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બરણીને રોજ હલાવવી.

ચટણી કેરીની સળીના મુરબ્બાની.

કેરીના સળાના મુરબ્બાના શીરામાંથી સળાને કાઢીને અમથી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫, આદુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૨, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા ૨, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦ાા, સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેવોજ પણ એક શેર સળીએ એક શેરને હીસાબે ખાંડ નાખી બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવો બધો શીરો કાઢી નાખીને ઉપર લખેલે હીસાબે અમથીજ સળી લેવી. તજ, એળચી તથા લવંગને જાડું છુંદવુ. આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછીને જરા સરકામાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. દરાખને જરા સરકાથી ધોઈ ગમે તો ખલમાં જરા ખોખરી કરવી. પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે આદુ લસણનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું. અને મજાહનો ઘાડો જેવો શીરો થાયને ઉતારી ઠંડુ થાયને મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેળવીને પછી મુરબ્બાની સળી મેળીને પોહેળાં મોઢાંની સાફ કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની.

કાચી કેરીના છોલેલા કટકા તોળા ૩, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તથા સુકું કોપરૂં દરેક તોળો ૦ા, વચલાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને બધો સામાન પાતા ઉપર બારીક પીસવો. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કેરીની ૨ જી.

ખાંડ રતલ ૧, ઠરીયા કાઢેલાં જર્દઆલુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, કાચી સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા; આખી રાઇ તથા ગોવાનાં અથવા સાધારણ લકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧.

ખાંડને અડધી બાટલી સરકામાં બરાબર પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર પીસવો. અને બાકીના સરકા સાથે કેરીને કોડીના વાસણમાં ભીજવી રાખી તે નરમ થાયને બધું સાથે ભેળી પોહળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

ચટણી કેરીની ૩ જી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેની બારીક કાપેલી સ્લાઇસ શેર ૨॥, ખાંડ શેર ૧॥, મોટી કાળી દરાખ શેર ૦॥, શાકરીયા ખારક; આદુ તથા રીયલ માસંખીની સુકી છાલ દરેક શેર ૦।, સુકું લસણ; બદામની બીજ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવટાંક, નીમક તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢવા. આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. બદામને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી ઝીણા કટકા કરવા. માસંખીની છાલને તડકે સુકીને પછી તેના ઝીણા કટકા કરવા. પછી સોજા સરકામાં ખાંડ પીગલાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આદુ, માસંખીની છાલ તથા ખારક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી અંદરથી બધું આંધરાંની ચમચથી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લઇને પછી બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો નાખી એમજ અકેક જોશ આપીને કાઢી લઇને પછી છેલ્લે બધો સામાન માહે નાખી ધીમે બળતે રાખી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહીં. બધા સામાનને પહેલે હલકા સરકાથી ધોઇને લેવો. ચટણી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની સુકી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી કેરીની ૪ થી.

કાચી યા સેજ પાક પર ચહેલી સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૨॥, કીસીમીસ દરાખ તથા સોજી શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦॥, નીમક તોળા ૨॥, મરચાંની સોજી ભુકી તથા આદુ દરેક તોળો ૧॥, સુકું લસણ તોળો ૦॥॥, જલદ સરકો બાટલી ૦॥॥, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક રેસા કાપવા. બદામને છોલીને તેની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ ચારે ચીજ તથા દરાખને હલકા સરકાથી ધોવું અને સોજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઢંઘાડું મેલી અવારનવાર માંહે કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી લાંબો વખત રહેશે નહી પણ પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કીધેલી રહી શકશે. પાકી કેરી હોય તો તેમાં ખાંડ શેર પોણો લેવી.

ચટણી કેરીની ૫ મી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના કાપેલા કટકા; કાળી મોટી દરાખ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫॥, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા આદુ દરેક તોળા ૨॥, ગોવાનાં અથવા બીજા સાધારણ સુકાં મરચાં; લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧॥, જલદ સરકો બાટલી ૦।, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના કુરીયા કાઢવા. આદુ લસણને છોલવું. પછી એ બધું તથા કેરી અને આમલીને હલકા સરકાથી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી બધા સામાન સાથે મેળવી મોટાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓ ચટણીથી જરા અધુરી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી પંદર દીવસ તડકે મુકવી.

ચટણી કેરીની ૬ થી.

સાખા વગરની છોલેલી કાચી કેરીના કટકા રતલ ૧, ખાંડ અથવા સોજો ગોળ રતલ ૦॥, શાકરીયા ખારક તથા કીસમીસ

દરાખ દરેક તોળા ૭ા, નવી બદામની બીજ તથા આદુ દરેક તોળા ૫,-ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૨ા, લસણ તોળો ૧ા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, જલદ સરકો બાટલી ોાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ, આદુ તથા લસણને છોલવું, ખારકના ઠરીયા કાઢવા. પછી એ બધું તથા કેરીના કટકાને હલકા સરકાથી ધોઇ કરીને અડધો શેર ઠંડા પાણી તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સાથે તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી કેરી તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને કલઇ ભરેલી ચાળણી વા ઓયાંમાંથી છાંડી કાઢવું. ખારક, આદુ, લસણ તથા બદામને હલકા સરકાથી ધોઇને સોજો સરકો જરા નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને બધા સોજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી પડેને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૭ મી.

હાફુસ યા પાયરીની ઘણી સેજ પાક પર ચઢેલી કેરીને છોલીને ઠંડા પાણીથી એક વખત ધોઇ તોળીને તે દસ શેરમાં નીમક ૦ા રતલને હીસાબે ભેળીને પછી બધું પાણી બરાબર નીચવીને કાંઢી નાખ્યા પછી એ કેરી રતલ ૫, સોજો ગોળ રતલ ૫, આદુ રતલ ોાા, લસણ રતલ ૦ા, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૩, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક રેસા કાપી હલકા સરકાથી ધોવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી એ ચાર શેર લઇ તેની સાથે નીચવેલી કેરી ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી કરવાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ટાઇટ થાયને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલા ગોળમાં મરચાંની ભુકી, આદુ તથા લસણ ભેળી તેને પણ એજ રીતે ઇંગારે મુકી તૈયાર કરીને ઉતારી કેરી સાથે ભેળવુ અને સોજા સરકાને તદન કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો

પાડી ચટણીના સામાનમાં ખપતો ખપતો ભેળી ચટણી નરમ કરવી અને ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરવી અથવા પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી. પંદર દીવસ પછી ચટણી વાપરવી. પણ કેરીમાં પાણીનો ભાગ હશે તો ફુગાઇ જશે માટે ઘણી બરાબર નીચવવી.

ચટણી કેરીની ૮ મી.

પરેલની અથવા રૂસની યા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકટ કાચી કેરીને છોલીને ખમણવી યા તદનજ સાફ કોરડા પાના ઉપર કે પથરની ખલમાં છુંદવી અથવા ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપવી અને તે શેર ૨૩માં નીમક તોળા ૨૩ ભેળા સોજી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર સોજું ધોઇને નુછેલું કેળનું પાદડું મુકી અંદર બેસતું કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચડું મેલી તેની ઉપર વજન મુકીને પંદર કલાક પાણી ઝરવા દઇને પછી કાઢી સોજાં સફેદ કપડાંની ઉપર છુટી પાડીને કેરી મુખી તડકું ઓછું વધતું જેમ હોય તે પ્રમાણે ચાર પાંચ દીવસ તડકે બરાબર સુકવીને પછી તે તોલેલી શેર ૫, સોજો પતની ગોળ શેર ૧૦, કીસમીસ દરાખ શેર ૩, રીઅલ મોસંબીની સુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૧, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૯, લસણ નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૫, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

પેહલે કેરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકવીને લખ્યા જેટલી લેવી. લસણને છોલીને જાડું છુંદવું. મરચાંને થોડા સોજા સરકામાં બારીક પીસવાં. દરાખ તથા છાલને હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધા સોજા સરકામાં પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોળને જરા ચાસ આપી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. કઠણ કરવી નહી. એ ચટણી સારી થાય છે. ચટણી તીખી જોઇયે તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં

ચટણી કેરીની ૯ મી.

સોજો ગોળ શેર ૭, ઉપર ૮ મી કેરીની ચટણીમાં લખ્યા મુજબની સાખા વગરની કેરીના સુકવેલા ઝીણા કટકા; અંગુરી

દરાખ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૪, ઑરેંજ તથા કેરીના કહણ મુરબ્બાના નાના કટકા તથા આદુ દરેક શેર ૧, નવી કોકમના ઝીણા કટકા શેર ૦||, સોજી ગોવાનાં મરચાંની ભુકી તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી નાખીને કટકા કરવા. આદુને છોલી બારીક રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ તોળા નીમક સાથે ભેળીને એક દીવસ રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવીને કોડીનાં વાસણમાં એ ડુબે તેટલા સોજા સરકામાં દસ દીવસ ભીનવી રાખવું. અને એમ ભીનવી રાખ્યાને છ દીવસ થાય ત્યારે આમલીને સોજી કરી બાકીના બધા સરકા સાથે સોજી બરણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી છાંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. દરાખ તથા કોકમને હલકા સરકાથી ધોઇ ખારકને પણ એમજ ધોઇને પછી ગોળનો ભુકો કરી સોજો કરી તેમા બધો સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ચાર મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી કેરીની ૧૦ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી ખમણીને તે શેર ૧૦, સોજો પતની ગોળ શેર ૫, આદુ શેર ૦||, નીમક તોળેલું શેર ૦|, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૩, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને બોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો બરાબર કાઢવો. આદુને છોલી રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક રાખવું અને કેરીને છોલી ખમણીને તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી સોજી ટોપલીમાં નાખી ધોયલું કેળનું પાદડું ઉપર મુકી તેની અંદર કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ બેસતું ચઢું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચાર કલાક પછી કાઢીને બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ, આદુનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા કેરી ભેળીને

ઇંગારે મેલી કલઇવાળા ચમચથી ફેરવ્યા કરવું પણ ચટણી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી. ત્યારબાદ સરકાને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી એ તથા કેરીવાળી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને બેઉ ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચટણીમાં પાણીનો ભાગ હશે નહી અને સરકો સોજો જલદ હશે તો એક વરશ સુધી ચટણી રેહશે.

ચટણી કેરીની ૧૧ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખ્યા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના સોપારી જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૫, આદુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧, નીમક તોળા ૬, સોજી લાલ મરચાંની ભુકી નવટાંક, જલદ સોજો સ કે બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને રેસો કાપી એને તથા દરાખને હલકા સરકાથી ધોવું. કલઇ ભેલી તપેલીમાં કેરીના કટકા, સોજો સરકો તથા નીમક નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી બીજી તપેલીની ઉપર એવુંજ ધોયું યા ચાળણી મુકી તેમાં બધું છાંડી લેવુ અને એમાં અદુનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ ભેળી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ચમચ ફેરવી ખાંડને ચાસ આવે અને ચટણી જરા પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારી ઠંડી થાયને દરાખ ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી ઝૂંક કરવું.

ચટણી કેરીની ૧૨ મી.

પટેલની યા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીના કાપેલા કટકા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૩, સોજી બદામની બીજ રતલ ०॥, નીમક રતલ ०।, આદુ તોળા ૧૨, સુકાં લાલ ચળકતા રંગનાં મરચાં તથા લસણ દરેક તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ આદુ તથા લસણને છોલી દરાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ધોવું અને કેરી તથા બધા

સામાનને જરા સોજા સરકામાં જુદો જુદો પીસી સોજો સરકો વધ્યો હોય તેમાં બધું ભેળાને પોહોળાં મોહાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી. ચાર પાંચ દીવસમાં ચટણી વપરાશે.

ચટણી કેરીની ૧૩ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની સેજ પાક પર ચડેલી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨ા, સોજો પતની ગોળ શેર ૩, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચ્યાં; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૭, લસણ તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચ્યાંનાં ડીચકાં કાઢી આદુ લસણને છોલી એ ત્રાણેને હલકા સરકાથી ધોઇને તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સોજા સરકામાં બારીક પીસવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી અડધી બાટલી સોજા સરકામાં પીગળાવી જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ગાળીને એમાં બધો પીસેલો સામાન ભેળવો. ત્યારબાદ પાતાને પાછો સાફ ધોઇ તદન કોરડો કરી કેરીના કટકાને બારીક પીસી માહે નીમક મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળને ચુલે મુકી કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી બધું પાણી બરાબર બળીને કઠણ થાયને ઉતારી ઉપલો બધો મેળવી રાખેલો સામાન એમાં ભેળીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચ્યાં બે ત્રણ તોળા ઓછાં લેવાં.

ચટણી કેરીની ૧૪ મી.

પરેલની અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી અથવા અંદરથી પીળી થયલી પણ કઠણ કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને તેની ૦। ઇંચ જાદી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૨, સોજો પીળા રંગનો નરમ ગોળ પાક પર ચડેલી કેરીના કટકા માટે શેર ૧।। અને કાચીના કટકા માટે શેર ૨, સોજું આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૧।।, ગોવાનાં અથવા બીજાં સોજાં સુકાં

લાલ ચળકતા રંગના મરચાં તોળો ૧॥, સોળો જલદ સરકો પાઈંટ ૦॥.

કેરીના કટકાને પાણી બીલકુલ લગાડવું નહીં. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. આદુને છોલીને બારીક રેસા કાપવો. લસણને છોલીને ખલમાં બોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી તદન કલઈ ભરેલાં વાસણમાં નાખ્યા બધા સરકામાંથી ગળાવીને એવીજ બીજી તપેલીમાં ફુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે કેરીના કટકા ભેળી ઘણી ધીમી આંચે અથવા કોલસાને ઇંગારે ઉંધાડું મુકી વારંવાર અંદર કલઈ ભરેલી ચમચ યા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને કેરી નરમ થાય પછી તેના મોટા કટકા રહે નહી માટે અંદરજ ચમચાથી ભાજીને મેળવ્યા કરી અને ચટણી બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની નાની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવી અથવા નાની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધવું અને એમાં ચટણી બીગડે નહી માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગોળની ચટણી રતાસ પકડે છે માટે પીળા રંગની કરવી હોય તો ગોળને બદલે સોજી ખાંડ લેવી. તીખી ચટણી જોઇયે તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે.

ચટણી કેરીની ૧૫ મી.

સાજા વગરની મોટી પટેલની અથવા ફસની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી નકી ગરના ૦| ઇંચ જાદા અને આસરે પોણી ઇંચ જેટલા સમચોરસ કાપેલા કટકા શેર ૪, ઘણી સોજી મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજી ખારક તથા નવા જર્દઆલુ દરેક રતલ ૦॥, અંગુરી દરાખ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦|, નીમક ભરેલું ટીપરી ૦॥ અને તોળેલું હોય તો તોળા ૧૫, આદુ તથા મોટી કળીનું સુકું લસણ દરેક શેર ૦|, મોઢાં સુકાં લાલ ગોવાનાં મરચાંની ભુકી તોળો ૦॥ અને ભરેલી હોય તો ઉપસેલો નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ૧, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૧॥, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંને સેાજાં કપડાંથી લુછીને તડકે મુકી સુકાઇને તદન કકરાં થાયને ડીચકા કાઢી નાખીને સેાજી લેાઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ઉપર લખેલા હીસાબ જેટલી લેવી. કેરીના કટકાને નીમકમાં ખરમેાટી ટેબલની ઉપર ધેાળું સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર બધા કટકા પાંથરીને મુકી બે દીવસ સીરાંમાં વખાતા રાખવા. પણ ગતનાં ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકવું. નીમકનાં પાણીથી પાંથરેલું કપડું બીજે દીને ભીનાઇ જાય છે માટે તે કપડું કાઢી નાખી બીજાં સુકાં કપડાંની ઉપર એમજ રીતે કેરી મુકવી. અને એમજ બીજે દીને મેાટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા જર્દઆલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને બબે કટકા કરવા. ખારકને બતાથી ભાંજીને કટકા કરવા. આદુ લસણને છેાલી લસણની આડી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને આદુના કટકાઓની પણ લસણના જેવીજ ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પણ લસણના જેટલાજ નાના કટકા કાપવા અને એ બેઉને કેાડીનાં વાસણમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું. ત્યાર બાદ બીજે દીને એટલે કેરી વખાતી કરવાને ત્રીજે દાહડેા થાય ત્યારે બધા તૈયાર કીધેલા સામાનને હલકા સરકાથી ધેાવેા અને ખાંડમાંથી કચરેા કાઢી સેજી કરી તદનજ કલઇ ભરેલી મેાટી તપેલીમાં નખી તેમાં મરચાંની ભુકી મેળી સેાજા સરકને એમાં ગાળી કલઇ ભરેલી ચમચથી માહે ખાંડને બરાબર પીગળાવીને ચુલે ઉઘાડી તપેલી મેલવી અને બે જેાશ આવેન માહે કેરીના કટકા મેળવી બીજા બે જેાશ આપને પેલેા બધેા સરકામાં ધેાયલેા સામાન એમાં મેળવી ધીમી આંચે રાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કેરી તથા બધું ચઢીને નરમ થાય અને ચટણી જરા ચાસવાળી પણ ઢીળી જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. કારણ પછી તે સુકી થઇ જાય છે અને ઢીળી હેાય છે તેા પછી શીરામાં ચઢીને મજાહની થાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલાંની ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી ઘણી સારી લાગે છે. પણ હાફુસ પાયરીની કાચી કેરીની એથી પણ વધારે સારી થાય છે, ચટણી તીખી પસંદ હેાય તેા ઉપર લખ્યા કરતાં મરચાંની ભુકી બેવડી યા તેથી પણ વધારે લેવી.

ચટણી કેરીની ૧૬ મી.

સારી જાતની સાખ વગરની દલદાર કાચી કેરીને છોલી તેના ગરના પોણી ઈંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજો પતની ગોળ શેર ૫, સોજી સુકી કાળી દરાખ; સોજી ખારક; આદુ; લસણ; જીરૂં તથા નીમક તોળેલું દરેક શેર ০|, ભેળ વગરની મજાહની લાલ રંગની મરચાંની ભુકી નવટાંક, દલેલી હળદ તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ০|, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ જોગ.

કેરીના કટકાને સોજી બરણીમાં ઠંડાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ પાણી બદલીને બીજા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કેરીને સોજી ધોઇને એક સાફ ટોપલીમાં નાખવી અને એક તપેલીની ઉપર ટોપલીને મેલી બધું પાણી બરાબર નીકળી જવા દેવું. તેટલાં જીરાંને ચુંટીને સેજ જાડું જેવું છુંદવું આદુ લસણને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો. ખારકને ભાંજી ઠળીયા કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી એ ચારે ચીજને જુદી જુદી હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને બરાબર સોજો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કેરીના કટકા, આદુ, લસણ, હળદ તથા નીમક ભેળી ઘણી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે એક કકરો પડને ખારક નાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા કલઇ ભરેલી ચમચથી વારવાર મેળવીને કેરીના કટકાને ભચડીને ભજીયા કરવા જરા ઘટ જેવુ થાયને જીરૂ તથા દરાખ ભેળી એજ રીતે ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાંની ભુકી તથા પેલો અડધી પાઈંટ સોજો સરકો મેળવી ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડી થાયને ચટણી ભરવી કેરી અંદરથી પીળા રંગની હોય તો તેને ચોવીસ કલાકજ ઠંડા પાણીમાં ભીનવવી. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી વધારે નાખવી, તેમજ લાલ રંગની કરવી હોય તો માહે હળદ નાખવી નહી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને થોડા દીવસમાં ચડીને તૈયાર થાય છે, પણ વખર સુકવેલી કેરીને લીધે ઝાઝા દીવસ રહેશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૭ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના ગરની સળી કાપી તે શેર ૨, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧।, સેાજી ખારક શેર ০।।, આદુ; લસણ; કીસમીસ દરાખ તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ০।, ડીચકાં કાઢેલાં સેાજાં ચળકતા લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં તેાળા ૨।।, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧।।.

કેરીની સળીને નીમક સાથે ચેાવીસ કલાક કાેડીનાં વાસણમાં રાખી તેમાં પાણી છુટે તેનીજ અંદર ધેાઇને કાઢી લેવી. આદુ લસણને છેાલી તેમાંનાં અડધાંને જરા સરકામાં બારીક પીસવું અને બાકીનાં અડધાંનેા બારીક રેસેા કાપવેા. ખારકને ભાંજી નાના કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી જરા સરકામાં એઉને ધેાવું. પછી દરાખ, ખારકના કટકા, મરચાં; આદુ તથા લસણના રેસાને કાેડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી મરચાંને કાઢીને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકામાં બારીક પીસવાં. ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક કકરેા પડેને માહે ખારકના કટકા, દરાખ, આદુ તથા લસણનેા રેસેા ભેળી બીજો કકરેા પડેને કેરીની સળી મેળવવી અને બીજા બે કકરા પડે પછી પીસેલું આદુ લસણ ભેળી કેરીની સળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર લાકડાંનેા મેાટેા ચમચેા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી પણ ચટણીને ઘટ કરવી નહી, જરા રસ સાથની ઢીળી હેાય ત્યારેજ પીસેલાં મરચાં અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું. અને તદન ઠંડી થાયને પેાહેાળાં મેાઢાંની બાટલીએામાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખ અથવા રાજમથી પૅક કરવી અથવા બરણીમાં ભરવી અને થેાડા દીવસમાં ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી મજાહની લાગે છે પણ ઘણા દાહડા રેહશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૮ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની ખમણેલી કાચી કેરી તથા મં જો પતની ગેાળ દરેક રતલ ૩।। મેાટી કળીનું મુકુ લસણ

રતલ ૧, છુંદેલું નીમક; આદુ, નવી બદામની બીજ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦ા, સોજી ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૫, વેલાતી સરકો બાટલી ૧ાા. ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કેરીને છોલી ખમણીને ઉપલે વજને લેવી. લસણને છોલવું, આદુ તથા બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી, દરાખને સાફ કરવી અને એ ચારે ચીજને હલકા સરકાથી ધોઇને કોરડું કરવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી વેલાતી સરકામાં પીગળાવીને ફુરલીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરીને પછી એ બધાંને સોજી મોટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધી બે દીવસ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને બધાને તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કાઢી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ચટણી જરા ઢીળી જેવી થાયને ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી તદન ઠંડી થાય પછી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આઠ દસ દીવસ પછી ચટણી વાપરવી.

ચટણી કોથમીરની.

કોથમીર ઝુડી ૬, લીલું નાળીયેર યા સુકું કોપરૂં તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક તોળો ૧, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તોળો ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક; ખાંડ તથા જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને પેહલે સોજા પાત ઉપર આમલીને જાદી પીસીને પછી તેની સાથે બધો સામાન ભેળીને બારીક ચટણી પીસવી.

ચટણી ગુસબૅરી.

છાલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબૅરી રતલ ૨, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૨, સુકાં મરચાંની સોજી ભુકી તોળા ૪, આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

આદુ લસણને છોલી મરચ્યાં સાથે કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસવુ. ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગુસબૅરી ફુલ છાપેલું છે તેમા લખ્યા પ્રમાણે છલટાંમાંથી કાઢેલી ગુસબૅરીને છોલીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને સરકાવાળી તપેલીમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચ્યા યા કલઈભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરી ચટણી ઘટ થયને ઉતારવી. કઠણ કરવી નહી. ઠંડી થાયને સુકી કોરડી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી જર્દઆલુની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સૉસ જર્દઆલુનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ સોજો સરકોજ ફકત દોઢ બાટલી લેવો. પછી તેજ રીતે બધું તૈયાર કરીને ચુલે મુકી એ સૅસના જેટલી પતળી નહી પણ મજાહની ઘટ ચટણી કરવી.

ચટણી ટામોટાંની.

ચીચોરા કાઢલી સોજી નવી આમલી તથા મોટાં પાકાં કઠણ ટામોટાં દરેક રતલ ૦॥, આદુ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ તથા ગોવાના અથવા સાધારણ લાલ તેજદાર ચળકતા રંગનાં સુકાં મરચ્યાં દરેક તોળા ૩, નીમક તોળો ૧॥, લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦।.

આદુ લસણને છોલવું. આમલીને સાફ કરી સરકા સાથે કોડીના બોલમાં ચાર કલાક ભીનવી ગખ્યા પછી ચોળીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી બીજાં કોડીનાંજ વાસણમાં છાંડી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો પીસવો. પછી આમલીનાં ડોહરાને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરીને તેમાં બધું બરાબર ભેળીને ઉતારી ઠંડું થાયને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

ચટણી ટામેટાંની ૨ જી.

ઉપરથી સફાઇદાર ચામડીવાળાં મોટાં પાકાં સોજાં ટામેટાં મણ ૧, સોજો ગોળ શેર ૩॥, કીસમીસ દરાખ શેર ૧, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચા તથા આદુ દરેક રતલ ૦I, નીમક તોળા ૫, લવંગ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦॥, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લવંગને બારીક છુંદવાં. આદુ લસણને છોલી હલકા સરકાથી ધોઇ મરચાંને કપડાંથી લુછી ડીચકાં કાઢીને એ ત્રણે ચીજને સાફ સરકામાં કોરડા પાતા ઉપર પીસ્વી. દરાખને પણ એમજ ધોઇને જુદી પીસ્વી. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને સોજો કરવો. પછી ટામેટાંને ધોઈ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવી અને ટામેટાં તદન નરમ થાયને કલઇ ભરેલાં ઓયાંમાં નાખી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલી પર મુકીને તેમાં ઘસીને બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એની અંદર બધો સામાન બરાબર મેળવી ધીમી આંચે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને છેલ્લે સોજો સરકો મેલીને ઘુટયાજ કરવું અને ચટણી પાછી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની મોટી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું.

ચટણી ટામેટાંની ૩ જી.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ કઠણ ટામેટાં મણ ૦॥, સેજી ખાંડ રતલ ૧I, વેલાતી સ્ટ્રૉબૅરી જામ રતલ ૧, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦I, સોજાં મોટાં ચળકતાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળા ૭, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવું. ટામેટાંને સોજાં ધોઇ પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં નાંખી માંહે જલદ સરકો રેડી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર

અંદર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવીને ટામેટાંને ભાંજ્યા કરવાં અને સુકાઇને કઠણ જેવું થાયને જામને જુદી રાખી એમાં બીજો બધો સામાન મેળવી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી ભેળાયા કરવુ અને ચટણી ઘટ થાયને જામને પહેલે બરાબર ભાંજીને પછી માહે તે ભેળીને ઉતારવું અને ચટણી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આદુ લસણનો રેસો ચરે પછી ચટણી વાપરવી. પણ અવારનવાર ઉઘાડીને તળે ઉપર કરવી. તેથી બીગડશે નહી. એ ચટણી ઘણે કલાકે તૈયાર થાય છે તેટલા માટે જલદી સહવારનાં બનાવવા મુકવી જોઇયે.

ચટણી ટામેટાંની ૪ થી.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૨, મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૨, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા.

ટામેટાંને ધોઇને જરા કાપ મુકી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે મેલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી છાલ ફોલી કાઢવી. પછી બાકીના બધા સામાનને એકદમ ઘણોજ બારીક કાપી ગમે તો એમજ કાચો લેવો અને ગમે તો એક નાના ચમચા ઘીમાં તળવો અને ટામેટાંને બરાબર મેળવીને પછી એમાં ભેળીને ચટણી ખાવી. એ ચટણી રહેશે નહી.

ચટણી ટામેટાંની ૫ મી.

એક રતલના છ ટામેટાં થાય તેટલાં મોટા સોજા પાકાં લાલ ટામેટાં રતલ ૪, સોજાં વચલાં કદનાં પાકાં સપરચન તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ના, રાઇના દાણા ઘણાંજ બારીક છુંદેલા તોળા રાા, બારીક છુંદેલી સુંઠ તોળો ૧ા, ડીચકાં તથા બીયાં કાઢી નાખેલાં સોજાં મોટાં મરચાં તોલા ૨, સોજો જલદ વેલાતી સરકો ભરેલો પાશેર રાા.

મરચાંને જરા સરકામાં કોઠીનાં વાસણમાં બીનવી રાખવા અને તે ફુગીને જાદા અને નરમ થાયને જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. કાંદાને છોલીને જાદો ભુકે કાપવો. સપરચનને ધોઇ નુછીને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગાંઠ પણ કાઢવો નહી. તામેટાંને ધોઇ નુછીને છાલ સાથેજ

ઉભા ચાર કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, સપરગન તથા ટામેટાં નાખી બધો સરકો રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદન કલઇવાળી ચમચ વડે તળે ઉપર કરી જરા નરમ થાયને ભચડીને ભાંજયા કરવું અને બધું બરાબર તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું કોડીનાં વાસણમાં બરાબર છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દઇ તપેલીને ધોઇ કોરડી કરીને તેમાં એ છાંડેલું તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મેલી હેઠ લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ ઘણી ટાઇટ ચીવટ જેવી કરવી નહી. ચટણી તીખી પસંદ હોય તો એક બે મરચાં બીયાં સાથેજ લેવાં. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી ટામેટાંની ૬ થી.

સફાઇદાર ચામડીવાળાં બગાબર પાકેલાં લાલ મોટાં સોજાં ટામેટાં શેર ૧૦, સોજી લાલ ખાંડ અથવા પતની ગોળ એ બેમાનું એક શેર ૧।, સોજું પાકટ પણ રસદાર મેદા આદુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, ઘણો બારીક છુંદેલો ગરમ મસાલો; સોજી મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળો ૧।, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, ધોવાનો હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને બારીક રેસા કાપવો. ટામેટાંને ધોઇ ચાર ચાર કટકા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને માહે પાણી છુટી ગળીને ટામેટાં તદન નરમ થાયને ઉતારી ઝીણા આંધરાંનાં કલઇવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીને એવીજ બીજી તપેલીની ઉપર મેલીને બધું બરાબર છાંડી લઇ છાલ તથા બીયાંને ફેંકી દેવાં. પછી અંદર નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી હેઠ લાગવા દેવું નહી અને બધું પાણી તદન સુકાય અને મેળવણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી માહે ખાંડ યા ગોળ ભેળી કીસમીસ તથા આદુના રેસાને હલકા સરકાથી ધોઇને તે તથા બાકીનો બધો સામાન અંદર નાખી બરાબર એક રસ કરી ચુલે મુકી હેઠે જરાબી લાગવા દેવું નહી અને ચટણી ચાસવાળી ચીકટ અને જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ સુકી કરવી

નહી. કીસમીસ દરાખ તથા આદુના રેસા વગર પણ ચટણી થશે. એક વરસ સુધી એ ચટણી સેાજી રહે છે. ચટણી તીખી પસંદ હેાય તેા મરચાંની ભુકી જરા વધારે લેવી.

ચટણી તલની.

સેાજા સફેદ તલ તેાળા રાા, કાંદા તેાળેા ૧ાા, ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી તેાળેા ૧, આદુ તેાળેા ૦ા, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની કળી ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

તલને ચુંટી સેાજા ધેાઇને કેારડા કરવા. કેાથમીરનાં કુમળી ડાંખળી સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને કેારડું કરવું. આદુ, લસણ તથા કાંદાને છેાલવા. પછી એ બધેા સામાન તથા આમલીને સાથે બારીક પીસવું.

ચટણી દરાખની.

છેાલીને સુકવેલી કાચી કેરીના કટકા તેાળા ૭ાા, કીસમીસ દરાખ; આદુ તથા નીમક દરેક તેાળા ૫, લસણ તેાળા ૨, સુકાં મરચાં તેાળેા ૧ા, જલદ સરકેા બાટલી ૦ા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

સાખા વગરની કાચી કેરીના છેાલેલા કટકાને ત્રણ તેાળા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવીને કપલે વજને લેવી. આદુ લસણને છેાલી મરચાં તથા દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધેાઇ બધેા સામાન તથા બાકીનું બે તેાળા નીમક બધું સાથે ભેળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી સેાજા સરકા સાથે મેળવીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ પછી વાપરવી. ગમે તેા પેાહેાળાં મેાઢાંની કેારડી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી પચરસી.

સારી જાતની સાખા વગરની મેાટી કાચી કેરીના છેાલેલા કટકા રતલ ૦ાા, નવી ચીચેારા કાઢેલી આમલી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૧, નીમક રતલ ૦ા, ગેાવાનાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તેાળા ૪, સુકું લસણ તેાળેા ૧, સેાજેા જલદ સરકેા બાટલી ૧, લીંબુનેા રસ બાટલી ૦ા, હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

અડધી બાટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી બધો રસ છાંડી લઇને પછી છુછામાં બાકીનો અડધી બાટલી સરકો નાખી ખુબ ચોળીને રસ બાકી હોય તે છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને આદુ લસણને છોલી કીસમીસ દગાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ધોઈ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને બધું સાથે સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલીવાળા રસમાં બરાબર મેળવી બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને દસથી બાર દાહડા તડકે મુકયા પછી માહે ખાંડ ભળાને બીજા એટલાજ દીવસ તડકે મુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પોણો રતલ કેરીના કટકાને ઘણીજ બારીક પીસી ચટણીમાં મેળવીને પાછું દસ બાર દીવસ તડકે મુકયા પછી લીંબુનો રસ ભેળી પાછું બીજા દસ બાર દીવસ તડકે મુકવું. એ ચટણી મજાહની લાગે છે. ઉપર મુજબ થોડા થોડા દીવસને અંતર સામાન ભેળવાને બદલે ગમે તો બધું એકઠુંજ તૈયાર કરી મેળાને પછી સવાથી દોઢ મહીનો તડકે મુકવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની સુકી બાટલીઓમાં તડકાંમાં મુકીને તૈયાર થયા પછી ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારીને પૅક કરવું. ગોવાનાં મરચાંને લીધે તેજદાર રંગનું થાય છે.

ચટણી બેંગોલ.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; કીસમીસ દરાખ; છોલેલાં પાકાં મોટાં ટામોટાં; છોલેલા સોજા સપરચનના કટકા; કાદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, છુંદીને ચાળેલી સુઠ તથા ગોવાનાં સુકાં મરચા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળા ૫, લસણ નવટાંક, લીંબુ ૬, જલદ સુરકો બાટલી ૪.

લીંબુનો રસ કાઢવો અને છાલને બારીક કાપવી. સાફ પાતા ઉપર સપરચનને બારીક છુદવાં. ટામોટાં, કાંદા તથા લસણને છોલી મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ચટણીથી બરણી જરા અધુરી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી એક માસ સુધી તડકે મુકવુ.

ચટણી રેવંચીની.

તાજાં રેાજેલની પાદડી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૨, સોજા ચળકતા લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨॥, નીમક તોળા

૩, સુકું લસણ તોળો ૧, જલદ સરકો બાટલી ૦।, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

રોઝેલની નાની મોટી બધી પાદડી ઉપલે વજને લેવી અને તેને હલકા સરકાથી ધોઇને જરા સોજા સરકામાં બારીક પીસવી. લસણને છોલી મરચાં તથા એને હલકા સરકાથી ધોઇને પીસવુ. ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજા સરકામાં પીગળાવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો યા કલઈ ભરેલા ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને અંદરનો પાણીનો ભાગ બરાબર બળીને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બીગડે નહી માટે થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવી. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવી. ચુલે ચટણી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. આપાં તર્જ પાંચ શેર રોઝેલની નાની મોટી પાદડી બધી મળીને બે શેર નીકળે છે. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાં વધારે લેવાં.

ચટણી લીંબુની.

પતળી પીળી છાલનાં ઘણાં મોટા ખાટાં બાર લીંબુને કાપી માહેનો ગર તથા રસ જુદો કાઢવો અને ચાર લીંબુની છાલ કાઢી નાખવી અને બાકીની આઠ લીંબુની છાલનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી ગર તથા રસમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને એ બેઉ તથા છાલનું વજન કરી એક રતલ થાય તો તેમાં દોઢ તોલો નીમક તથા પોણો તોળો સોજી મરચાંની ભુકી ભેળી પોહોળા મોઢાંની કોરડી બાટલીઓ એ મેળવણીથી પોણી ભરી બુચ મારીને પંદર દીવસ તડકે મુકવી, પણ દરરોજ બાટલી હલાવવી. પંદર દીવસમાં ચટણી તૈયાર થાય છે. એ ચટણી સારી લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૨ જી.

જાદી લીલી છાલનાં સોજાં મોટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨।।, સોજો કાળો ખજુર રતલ ૧, નીમક તોળેલું શેર ૧, આદુ રતલ ૦।।, લસણ રતલ ૦।, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧,

લીંબુને સોજાં ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરના બીયાં કાઢી નાખી નીમક સાથે મેળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખવાં. જે દરમ્યાંન લીંબુનો રસ નીકળે નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરવાં. પછી ચોથે દાહડે અંદર પાણી છુટેલું હોય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઇ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ધોવુ સફેદ કપડું પાથરી ચીરીની છાલ હેઠે રહે અને રસવાળો ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંથરીને મુકી પુરતા તડકામાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી માહે કાંઇ બીયાં રહી ગયલાં હોય તે બધાં કાઢી નાખવાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસવાંનાં છે પણ તેમ કરતાં પાતાની ઉપર છાલ ચીટકી જાય છે તેથી એમ પીસ્તાં મહેનત ઘણી પડે છે અને પીસી શકાતું નથી, માટે ચાલતી છરી વડે પહેલે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલબતો હોય તો તેમાં નાખીને બધી છાલને બરાબર છુંદવી, પણ એવી ખલબતો નહી હોય તો પછી સાફ કોરડા પાતાની ઉપર લીંબુનો છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ થોડું થોડું મુકી બતાંને ઉભો પકડીને તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાંખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ખજુરને સોજો કરી બરણીમાંથી લીંબુની છાલ કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં પાણીમાંથી થોડું લઇને તેમાં ખજુરને ધોઇને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. આદુ લસણને છોલીને એમજ લીંબુનાં નીમક સાથના પાણીથી ધોવું, મરચાંને કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢી નાખવાં. પછી જરૂર પડે તો એ નીમકનું પાણી જરા નાખીને એ બધી ચીજને પાતા ઉપર જુદી જુદી બારીક પીસી એ બધો સામાન તથા પીસેલાં લીબુને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં મેલી તેમાં ખાંડ તથા સરકો નાખી લાકડાંના મોટાં ચમચાથી ઘણું બરાબર મેળવી એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને એકથી દોઢ મહીને ચરે છે. ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનો સરકો હશે તો ચટણી વધારે સારી થશે.

ચટણી લીંબુની ૩ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં રસદાર કાચા લીંબુ રતલ ૩, સોજો ગોળ શેર ૩, કીસમીસ દરાખ શેર ૦ાા, નીમક તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૦।, ગોવાનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તોળો ૦ાા, લસણ મોટા કડા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નીમક સાથે એક બરણીમાં મેળા ઢાંકીને ત્રણ દાહડા રાખવી. પણ ચીર ભચડાય નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દાહડે કાઢીને અંદરથી બીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાલ ઉપર રહે અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ બે ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર રૂકી ચાલતી છરી પડે તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર બાકી બીયાં કાંઇ રહી ગયલાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બરણીમાં નીમક તથા રસ હોય તેને એ સ્લાઇસમાં મેળવુ. દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી સોજી ધોઇને પછી ઉપર લીંબુની બીજી ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં અથવા પાતા ઉપર છુંદીને બોખરી કરવી લસણને છોલીને સરકાથી ધોઇ તેને પણ દરાખની કાની બોખરૂં કરવું. સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને મરચાંને બારીક પીસવાં જીરાંને જાદું છુંદવું. તજને ઘણી બારીક છુંદવી. ગોળનો ભુકો કરી બધા સોજા સરકામાં પીગળાવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નેટના ચોપડાં કપડાથી ગાળી માહે પેલાં કાપેલાં લીંબુની સ્લાઇસ રસ સાથેજ નાખી લસણ તથા દરાખ પણ અંદર બરાબર મેળવીને ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. બેથી અઢી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. પણ ચરયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી ફુગ ચઢશે નહી. એ ચટણી ઑરેંજના મુરબ્બાની બનાવેલી તેવી ઘણી સરસ લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૪ થી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયલાં મોટાં કાગદી લીંબુ ૨૫, સોજી ખાંડ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૧॥, આદુ રતલ ૦।, લસણ તથા ગોવાનાં સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં એ ડુબે તેટલા વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ઠરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવી. લીંબુને ધોઇ લુહીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજી બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ધોઇને બારીક પીસવું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધો પીસેલો સામાન ખાંડ સાથે મોટા લાકડાંના ચમચાથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલો વેલાતી સરકો મેળીને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એક અઠવાડીયાંમાં ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૪, મોટી કાળી સુકી દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૨, નીમક તોળા ૭, આદુ તથા આખી રાઇ દરેક તોળા ૫, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તથા સુકું લસણ દરેક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ તથા લસણને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવો. દરાખના ઠરીયા કાઢી હલકા સરકાથી ધોઇને ઝીણી કાપવી. રાઇને ખોખરી કરવી. ત્યારબાદ સપરચનને છોલી ઝીણા કટકા કાપી સોજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સોજા સરકા સાથે ધીમે બળતે ચુલે ઉંચાકું મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલા ચમચે મેળવવું અને તદન નરમ થાયને બાકીના સરકામાં ખાંડ

પીગળાવી ગાળીને સપરચનવાળી તપેલીમાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવીને ઠંડું થાયને લપેટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી દસ દીવસ તડકે મુકયા પછી ડુકાથી મજબુત મોઢું બાંધી લેવું. બે મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની ૨ જી.

સોજા' મોટાં પાકાં રવાદાર સપરચનને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નકી ગરની ાા ઇંચ જાદા અને પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૪, સોજો નવો ખજુર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ાા, આદુ તોળા ૫, સોજા' મોટાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, રાઇના દાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, પણો જલદ સરકો બાટલી ૧ાા, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ખજુરને નુછીને સાફ કરી ઉપરની બધી બારીક ચામડી કાઢીને પછી માહેલા ઠરીયા કાઢી નાખીને હલકા સરકાથી ગરને ધોવો. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધોવી. કાંદાને છોલી મોટા કટકા કાપી સાફ પાતા ઉપર મુકી ઉભો બતો પકડી તે વડે બારીક છુંદવા. આદુને છોલી રાઈ તથા મરચાં સાથે બારીક પીસ્વું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળાને તેમાં જલદ સરકાને ગાળીને પછી બધું બરાબર એક રસ કરી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને સપરચન નરમ થવા આવેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી કલઈ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંના ચમચાથી સપરચનને ભાંજીયા કરવું અને બધું ચરીને સપરચનના ઝીણા ઝીણા કટકા થાય અને ચટણી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી સારી લાગે છે પણ લાંબો વખત રેહશે નહી. તીખી ચટણી પસંદ હોય તો મરચાં અડધો તોળો વધારે લેવાં. ચટણીમાં કાંદાનો વાસ તેમજ સ્વાદ મુદલ લાગતો નથી તો પણ તે પસંદ નહી હોય તો નાખવો નહી.

ચપટી ખમણની.

આએ ચોપડીમાં સીંગર માનની તથા સાદી છાપેલી છે તેમાં સાદી સીંગર ખમણ ભરીને બનાવવા લખેલું છે તે સીંગરને ચપટી

કરીને પણ કેહે છે માટે ચપટી બનાવવી હોય તો એ સીંગરમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

ચપટાં.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા તથા રવો ભરેલું દરેક શેર ૨, સોજી મેદાખાંડ શેર ૩॥, સોજું ઘી શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં, નવી બદામની બીજ તથા સોજી ચારોળી દરેક પાશેર ૧ થી ૧॥, જાયફળ ૫, જાવંત્રી તથા એળચી દરેક તોળા ૩, તળવા માટે બીજું ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા; જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે મુજબ એ ત્રણુંએ ચીજને છોલવી અને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી ચારોળીને એમજ રાખી એ બધાંને ધોઇ નુછીને કોરડું કરવું. પછી સહવારનાં ચપટાં બનાવવાં હોય તો તેની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં આટામાં એક શેર ઘીને બરાબર મેળવી ખાંડ તથા બધો મેવો મસાલો ભેળીને મોટાં તપેલામાં ભરીને બરાબર ઢાંકી રાખવું. પછી બીજી સહવારનાં ઘણું સકાળે એ આટાની મેળવણીને કલઇવાળી માટી કથરોટમા કાઢી ખપતું ખપતું થોડું પાણી નામતાં જઇ સારીકાની મસળીને મજાહનો વણાય તેટલો કઠણ આટો બાધવો અને ચપટાં મોટાં કરવાં હોય તો મજાહના સફાઇદાર બધા આટાના નવ અને નાનાં કરવાં હોય તો બાર ગોળા કરવા. તેટલા ઘણા મોટા ઉંડા કલઇવાળા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મોટે બળતે મુકયાથી ચપટા ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાય છે અને અંદરથી કાચાંજ રહે છે માટે મોટા ચુલામાં પુરતા ઇંગાર સાથે ધીમું બળતું રાખીને તેની ઉપર પેણો મેલવો અને ઘી કકડવા માંડે ત્યારે એક મોટી થાળીને ઉલટી મુકી ચપટાં વળગે નહી માટે તેની ઉપર તેમજ વેળણને જરા ઘી લગાડતાં રહીને મજાહનું અડધી ઇંચ જાડું સરખું ગોળ ચપટું વણી હલકે હાથે અને સરખે અંતરે ચપટાંની ઉપર એક આંગળી ખોસીને છાલકા ત્રણ ખાડા પાડવા, ઉંડા કરવા નહી. તેટલાં ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમ ડો નીકળે ત્યારે તેમાં વણાયલું ચપટું મેલી તુર્ત બીજું વણવા માંડી ચપટાં જેમ વણાતાં જાય તેન

અકેક માઠે મુકીને મજાઠુનાં કકરા લાલ તળીને મોટા ઝારાથી કાઢવાં. બધાં સામટાં વણીને એકઠાં કીધાં પછી તળવાં નહી. કારણ વણેલાં રાખ્યાથી પછી તે ભાગી જશે. માટે બને તો બે માણસે સાથે વણવુ. તેથી જલદી તળાશે.

ચમચા અથવા ચમચીથી આટો અથવા એવી બીજી કોઇ પણ ચીજ માપવાની રીત.

જેબી વાંનીમાં આટો ચમચા યા ચમચીમાં કાપેલો એટલે સપાટ ભરીને લેવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેમ ભરવા માટે કોરડા ચમચા યા ચમચીને આટાનાં વાસણમાં ખોસીને પેહલે ભરી કાઢવા પછી તેની ઉપર છરીનું પાંનું અથવા ચમચાનો ડાંડો એકજ વખત ફેરવવો, તેથી ઉપરનો ઉપસેલો આટો નીકળી જઇને કીનારી સુધી સપાટ ભરેલો આટો માહે રેહશે. પણ ચમચી યા ચમચો ઉપસેલો ભરીને લેવા છાપેલું હોય તેને માટે પણ ઉપલીજ રીતે આટામાં ખોસીને ભરવો, પણ એમ ભરતાં ચોખાનો આટો જરા ગગરો હશે તો તે કદાચ બરાબર થશે પણ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં જરા ભીનાસ હોવાથી કોઈ વખત તો તે ઘણોજ ઉપસેલો ભરાય છે અને વાપરવામાં તે વધારે થઈ પડે છે, તેટલા માટે ચમચા યા ચમચાને આટામાં ખોસીને ભરી કાઢવા પછી ચમચા યા ચમચીના ડાંડાને છેડા પરથી પકડીને આટાનાં વાસણની કીનારી પર ત્રણેક વખત જરા ઠોકવો, તેમ કીધાથી વધારાનો આટો ઉપરથી નીકળી જઇને સરખું ઉપસેલુ ભરેલું રેહશે. એ રીતે ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા યા ચમચી આટામાંથી સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા બે ચમચા અથવા બે ચમચી આટો થાય છે. રવો તો ગગરો હોવાથી તે તો એમજ ઉપસેલો ભરાય છે, પણ દલેલી હળદ, મરી, ધાંણાજીરાંનો મસાલો, ખાંડ, નીમક અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને ઉપર આટો ઉપસેલો ભર્યા પછી ડાંડો ઠોકીને ઉપસેલો ભરેલો લેવા લખ્યું છે તેજ રીતે ભરવુ. પણ સુરી વગરી ખાંડને તો રવાની કાની એમજ ભરવી.

ચમપીન કપ.

ચમપીન બાટલી ૧, સોડા સોદાવૉટર બાટલી ૨, દલેલી ખાંડ તથા બ્રૅંડી દરેક મોટો ચમચો ૧, આઇસનો ભુકો રતલ ૧.

આસરે સાડા ત્રણ બાટલી પાણી સમાય તેટલાં ખીલારનાં ચમપીન જગમાં ચમપીન રેડી તેમાં બધો સામાન નાખી રૂપાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ મેળવવું, પણ તેમ કરતાં ઉભાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખી છેલ્લે ખાંડ ભેળવી.

ચરબી તેલની મેળવણીથી બનાવેલું ઘી.

આખી એક બાટલી ભરેલું મીઠું તેલ શેર ૧ હોય છે અને તેને તોળે તો તે શેર થાય છે. એ રીતે ભરેલુ સફેદ નવા સોજા તલનું ઘાંનીમાંથી તાજું કાઢેલું સોજુ નવું તેલ ભરીને પાંચ બાટલી અને તોળીને દસ શેર લેવું. પછી બકરાંની સોજી તાજી ગાંઠની ચરબી લઇ તેની અંદરની નેસ પરદા બધું બરાબર કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તોળીને એ ચરબી પાંચ રતલ લઇ તેને તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) નીમક ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડુ મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી તળે ઉપર કરવું. એ ચરબી બધીજ તવાતી નથી પણ છેલ્લે થોડી તવાયા વગરની બાકી રહી જાય છે, તે પછી અંદર પેલું બધું તેલ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને દસ બાર મીનીટ ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારવું અને મલમલનાં કપડાંથી સોજી બરણીમાં ગાળી બરણી ઉંઘાડીજ રાખવી અને ઘી બંધાઇને તદન ઠંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. એ ઘી ખાધામાં જરા તેલનો ટેસ્ટ લાગે છે ખરો તો પણ પકાવવાનું સાધારણ ઘી જેમાં ઘણી ખરી મુવેલાં ઢોરની ચરબીની ભેળ હોવાની ફરીયાદ થાય છે તેવાં ઘી કરતાં તો આએ ચોખ્ખી ચરબીની ભેળથી બનાવેલુ અને દસ અગીયાર રૂપે મણના ભાવનું ઘી સોજુ અને સસ્તું કહેવાય એમ એક પેપરમાં વાચ્યાથી જણાય છે.

ચા.

થોડાં સોજાં પાણીને એક કીટલીમાં ચુલે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી ઉછળીને બરાબર કકરા પડે ત્યારે ચાનું એક કપ બનાવવા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે મુકી ચાને ટીપાટમાં નાખીને તેમાં એ કકડતું પાણી નામી તુર્ત ઢાંકણ ઢાંકવું અને વધારે વખત નહી પણ ફક્ત ત્રણ મીનીટ થાયને ચાને કપમાં રેડી તેમાં મરજી મુજબનો મીસરી તથા દુધ

ભેળીને પીવી. કોઇક લોક ટેસ્ટ માટે ચા સાથે જરા લીલી ચા, ફુદનાનાં પાદડાં, પૅપરમીન્ટનાં બે પાદડાં તથા જરા ઑરેંજની સુકી છાલ નાખે છે. નરાં દુધની ચા બનાવવી હોય તો એકથી દોઢ પાશેર સોજાં તાજાં દુધને બે કકરા પાડી તેમાં ઉપલે હીસાબે એક ચમચી સુકી ચા નાખીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળી મીઠાસ નાખીને પીવી. છ કપ ચા બનવવા માટે ઉપર મુજબ ચાને ટીપાટમાં નાખ્યા પછી બે આનાની ઉપર જેટલો સમાય તેટલો સોદાબાઇકાર્બને માહે નાખીને પછી તેમા પાણી રેડ્યાથી ચામાં ભેળસેલ હોય તો તે મજાહની સ્વચ્છ થાય છે.

ચાપટ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો ટીપરી ૨, સોજું ઘી શેર ૧॥, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥।, ખાંડ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા ભાજેલાં સોજાં પસ્તા દરેક શેર ૦।, છુંદલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઇડાં ૭, મોટું સોજુ નાળીયેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઈ નુછીને બારીક છુંદવુ અથવા પીસ્વું. નાળીયેરને ખમણી તેમાં પાણી નામી ચોળીને આડધો શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી મોટી સુપપ્લેટમાં ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં આટો બરાબર મેળવી જરા જરા કરી બધું નાળીયેરનુ દુધ ભેળી સેજબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી ખાંડ, એળચી, જાયફળ, બદામ, પસ્તાં તથા ગોલાબ નાખીને બપતું બપતું ભેસનું દુધ ભેળા કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરાને એક કલાક ઢાંકી રાખ્વું. ત્યારબાદ એક તદનજ સપાટ તળીયાની સાફ લોઢીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી તવાથાવડે આખી લોઢીની ઉપર જરા ઘી લગાડવું અને તે કકડેને એક મોટી કરછી મેળવણીથી ભરીને પેહલે લોઢીની ઉપર બાહેરની બાજુથી સરખું ગોળ પાંથરીને રેડવું અને જો ચાપટ મોટો થયો હોય અને વચમા ખાલી ગાળો રહી ગયો હોય તો તુર્તજ ઘટે તેટલી મેળવણી કરછીથી રેડીને તે ગાળો પુરવો. પણ ચાપટ નાનો હોય અને વચમાં જરા ખાંચો હોય તો બાજુ પરની ફરતી રેડેલી મળવણીન તવાથાવડે સેરવીને તે ખાલી જગ્યા

પુરવી. તે પછી એક પડ લાલ તળાયને ચાપટ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે બધેથી સરખો અળગો કરી ઉપાડીને પછી તવાથાથી ફેરવી બીજું જરા ઘી ચાપટની ફરતી બોરદુએ લોઢીની ઉપર તવાથાવડે પુરી બીજું પડ લાલ થાયને કાઢીને બેવડો વાળી બધા ચાપટ એજ રીતે તળવા. જરા વધારે ઘી પુરીને તળીયાથી ચાપટ કકરા થાય છે માટે તેવા પસંદ હોય તો ઘીની વાંન કરવી નહી. એક ચાપટ પેહલો તળાય તેને ચાખી જોવો અને મોલો લાગે તો બીજી થોડી મેદાખાંડ મેળવણીમાં મેળાને પછી ચાપટ બનાવવા. ગમે તો ઘઉંનો મેદો પાંચ તોળા ઓછો લઈ તેને બદલે એટલોજ ચોખાનો આટો નાખવો. સસ્તા ચાપટ બનાવવા હોય તો ઘી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥ તથા ઇંડાં ૪ લેવાં અને નાળીયેરનું જેટલું દુધ નીકળે તેટલું બધું ચોળી ચોળીને કાઢીયા પછી ઘટે તો બીજું પાણી રેડવું પણ ભેંસનું દુધ, બદામ તથા પસ્તાં નાખવાં નહી. જેને ચાપટ બરાબર બનાવતાં આવડતા હોય છે તે લોક તો ઘણી મોટી લોઢી આપી ભરાય તેટલા મોટા ચાપટ લોઢીની ઉપર પુરીને ભાજ્યા વગર સફાઇથી ફેરવીને આખા કાઢી શકે છે. પણ લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને નાના ચાપટ પણ બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક બીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે મોટાં ઢાંકણુ યા પેણાને કોલસાના ઇંગારે યા ધીમી આંચે સગડા યા ચુલા ઉપર મુકીને તેમાં ચાપટની મેળવણી રેડીને ચાપટ બનાવવા. મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો હોય તો પછી એ આટો અડધી ટીપરી ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ઝીણો રવો લેવો. ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગારે બનાવેલા ચાપટ વધારે કકરા થાય છે. પણ તેમ બનાવતાં વખત લાગે છે.

ચાપટ ૨ જા.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભરેલો ટીપરી ૨ અને તોળેલો હોય તો રતલ ૦॥।, સોજી ઝીણી શાકરીયા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, નવી સોજી બદામની બીજ શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સાજો ગોલાબ પાશેર ૧.

બદામને છોલી ધોઈ લુછીને સાફ પાતા ઉપર પીસવાં. પછી ઉપર પહેલા ચાપટની મેળવણી બનાવવા છાપેલું છે તેમ આએ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને દોઢથી બે કલાક ઢાંકી રાખવા પછી મોટા ચુલા ઉપર ગામઠી કોલસાને પુરતે ઇંગારે ઉપર મુજબની લોઢી મેલી પહેલા ચાપટમાં લખ્યા મુજબ લોઢીની ઉપર ઘી લગાડીને તેજ રીતે પણ એ ચાપટને ઇંગાર ઉપરજ બનાવવા. જો મેળવણી ઘટ હોય અને ચાપટ પતળા થાય નહી તો પછી ઘટે તેટલા બ જો ગોલાબ ભેળાને મેળવણી બરાબર કરવી.

ચાપ તળેલા.

નર બકરાનાં કાકરનાં અથવા ગર્દનનાં કુમળાં પણ ફરબે ગોસ્તના છ ચાપ લેવા અને તેનાં માસની ઉપર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડી છરાથી ઠાપ મારવી. પછી કાંદા તથા આદુ દરેક તોળા ૨ તથા લસણુ તોળો ૦। ને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને તેમાં ચાપને કોડીની રકાબીમાં સંડોવી ઉપર ચાળણી ઢાકીને ત્રણ ચાર કલાક આથી રાખી નરમ થાયને રકાબીમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને છુંદેલાં મરી જરા લગાડીને પછી બધા દાબીને પુગનો ઘઉંનો આટો લગાડવો અને પેણામાં ધીમ બળને ઘી મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં ચાપ પાશે પાશે મુકીને બેઉ પડ મજાહનાં કકરાં લાલ તળવાં.

ચાપ દુધમાં.

નરનાં કુમળા ગોસ્તના ચાપ રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર.૧, માખણ નવટાંક, નીમક તોળો ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલીને ધોવા પછી ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં સવા શે પાણીમાં ચાપ, કાંદા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવુ અને ચાપ નરમ થઇ અડધો પાશેર રસ રહેને ઉતારવું. ત્યારબાદ બીજી સાફ તપેલીમાં માખણમાં આટાને જરા ભુંજી તેમાં ચાપનો રસ તથા

દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ઉંધાડું મેલી એક કકરો પડેને ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવીને તે માહે ભેળી ચાપ તથા કાંદા નાખીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ પુરતો લીંબુનો રસ નાખવો.

ચાપ દુધમાં ૨ જા.

કુમળા પણ ફરબે નર બકરાંના અડધો દજન ચાપ લેવા અને આએ ચોપડીમાં ચાપ પટેટાના છાપેલા છે તે મુજબ પટેટા સાથે એ ચાપને બારા પકાવવા મુકવા અને માહે એક પાશેરને આસરે ગ્રેવી રહે ત્યારે એમાં સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર રેડી ધુંઆરે રાખવું. અને બરાબર ચરે અને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં લીલાં છ મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખ્ખાં ધોઇને પટેટા નાખતી વખત એ મરચાં પણ સાથે નાખવાં. પણ એમાં બીજું કાંઇજ નાખવું નહી.

ચાપનું ઇસ્ટુ.

ફરબે પણ કુમળાં નર બકરાનાં ગોસ્તના બબે પાંસ્લી સાથના ચાપ દજન ૧, મોટા કાંદા શેર ૨, ઝીણા કાંદા તથા મોટા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ०॥।, નીમક તોલો ૧।, આદુ તથા મસાલો ગરમ દરેક તોળો ०॥।, લસણ તોળો ०।, બાફેલાં તાજા ઇંડાં ૬, વેલાતી સૉસ; ચટણી; લીંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨; થોડી સૅલરી તથા પાર્સલી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઇંડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. ચાપને ધોવા નહી પણ એમજ સાફ કરી આદુ, લસણ, મરી તથા નીમક ભેળીને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ચાપને મેળવીને ચાર કલાક આથી રાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાળા તપેલીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી તુર્ત ઉતારી પાડીને આથેલા ચાપ તેમાં છુટેલાં પાણી તથા બધાં સુપાંજ માહે ભેળી દેવું. પછી તંદુરને પહેલે મોટે બળતે ગરમ કરીને પછી બળતું કાઢી નાખીને હેઠે તેમજ ઢાંકણની ઉપર ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકી તપેલીને ઢાંકયા

વગર એમ ઉઘાડીજ તંદુરમાં મેલીને તંદુરનું ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી થોડીવારે અવારનવાર તંદુર ઉઘાડી તપેલીમાં કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું, તેથી હેઠે ડાજશે નહી. ચાપ અડધા ચરવા આવેને અંદર પટેટા ભેળવા અને બધું બરાબર ચરીને નરમ થાયને બાકીનો બધો સામાન માહે મેળવી ઈડાંના કટકાને ઉપરથી મેલી હેઠે ઉપર ધીમા છંગાર રાખી પંદરેક મીનીટમાં ઉતારીને પછી ઉપર ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એ પકાવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇસ્ટુ ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે. ઘણી મોટી પણ તદન કુમળી ફરપે એક મરઘીના કટકા અથવા એવાંજ એક બટકના કટકાનું ઉપર મુજબ ઇસ્ટુ થશે. તંદુરમાં બનાવેલાં ઇસ્ટુનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે. પણ જો તેમ પકાવવાને બને નહી તો પછી ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી તપેલીમાં ભરીને કોલસાને છંગારે મેલી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી આપી તે બળવા આવેને ઉપર બીજું ઉમેર્યાં કરવું પણ તપેલીની અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી અને ઉપર મુજબ ઇસ્ટુ તૈયાર કરવું.

ચાપ પટેટાના.

કાકરનાં ગોસ્તના બબે પાંસલી સાથના ફરપે પણ કુમળા નર બકરાનાં ચાપ ૬, મોટા સોજા પટેટા શેર ૧॥, ઘી પાશેર ૧॥, કાંદા શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાંને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને ખુંદવું. ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વધારી ચાપ તથા નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઈંગારે રાખી ચાપ ફાટવા આવેને પટેટા નાખી બરાબર બધું ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. જરા તીખાસ અને રંગવાળી ગ્રેવીનું જોઇયે તો ગોસ્તમાં પાણી નાખ્યા પછી માહે સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં છ મરચાં નાખવાં અને ગ્રેવીમાં તીખાસ ઉતરે અને મરચાં આખાં હોય ત્યારેજ કાઢી નાખવાં. નરમ થઇને અંદર મલી જવા

દેવું નહી. ખાટા ચાપ કરવા હોય તો ઉપલીજ રીતે પટેટા સાથે ચાપ પકાવવાં મુકવા અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવું, અડધો તોળો આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને ચાપ તથા પટેટા ચરી માહે દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહ ત્યારે એ બધો કાપેલો સામાન તથા વેલાતી સૉસ, કેરીની ચટણી તથા સોજે જલદ સરકો દરેક નાનો દોઢ ચમચો બધું ચાપની તપેલીમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમે તો કરી લીમના આઠ દસ પાદડાંને ધોઈ નાના કટકા કરને એ પણ બધા કાપેલા સામાન સાથે અંદર નાખ્યાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે. પણ એમાં સુકાં મરચાં નાખવાં નહી.

ચાપ ભુજેલા.

આએ ચોપડીમાં ક્રીમ ચૅાપ છાપેલા છે તે પ્રમાણે છ ચાપને આથવા. પછી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર ગલેલ મુકી તેને જરા ઘી લગાડીને ભુંજવા મુકી ઇંગાર બુજાય નહી માટે પંખાથી વીજણ્યા કરવા. એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું નહી પણ અવારનવાર થોડી થોડી વારે ચાપને ફેરવ્યા કરી બેઉ પડ સાથેજ ભુંજવાં અને તૈયાર થાયને ઉપર જરા ઘી લગાડવું.

ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

જીરા સાલ અથવા ગુણના ઘણા ઝીણા ચોખા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ાા, શાહ જીરૂં તોળો ૦ાા, આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ગ્રેવી વગરનું તતગવીને પકાવેલું ગોસ્ત રતલ ૧ અથવા કુમળાં ૧ હાફ ફાઉલના કટકા.

ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં ઘણાજ લાલ તળી માહે ચોખા તથા નીમક ભેળી ચોખા નવા હોય તો પાણી દોઢ શેર અને જુના હોય તો બે શેર રેડી જીરૂં નાખી બળતે મુકી ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવીને પછી ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે અંદર ભેળી ઇંગારે બાફણે મુકી જરા વારે ચોખો ચાંપી લેવો અને કઠણ લાગે તો ઉપર જરા

પાણી છાંટી નરમ થાય ત્યાં સુધી ધ'ગારે રાખવું. મીઠા ચાવલ પસ'દ હોય તો બાફણ મુકતી વેળા પેહલે માહે નવટાંક ખાંડ મેળવી. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા પાણી અથવા લીં'બુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક આગમચથી ભીનવી રાખીને બાફણ મુકતી વેળા એ પણ માહે મેળીયાથી ચાવલ મજાહના પલાવ જેવા થશે. ચાવલ ઘણા લાલ પસ'દ નહી હોય તો કાંદો થોડો લાલ તળવો. અને સફેદ કરવા હોય તો બદામી રંગનો તળવો. બે શેર યા તેથી વધુ વધારે ચોખા હોય તો ઉપર પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાબે ગણીને પાણી રેડવું નહી. કારણ ચોખા તો જલદી ચરી જશે અને બધું પાણી રહી જશે અને તે બાળતાં તો ચાવલ નરમ ખીર જેવાં થશે. તેટલા માટે આપણી અટકલ પ્રમાણે તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઘણું કમતી નાખવું. ગમે તો ચાવલ વધારેલામાં લખ્યા મુજબ ચોખા દીલ્હીના અથવા કમોદના લેવા.

ચાવલ જેપાંનીસ.

જુના સોજા બારીક જીરા સાલ ચોખા રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦ા, ખાંડ રતલ ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, નીમક તોળો ૧ા, દળેલી હળદ તોળો ૦ા, તજનો કટકો ઈંચ ૧.

એક પાશેર પાણીમાં હળદને મેળવી રાખવી. દરાખને સોજી ધોવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી ત્રણ શેર પાણી સમાય તેટલી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં બે શેર પાણી રેડી તેમાં એ ત્રણે ચીજ તથા તજ નાખીને ધીમે બળતે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી. પાણી બળી જાયને ખાંડ તથા માખણ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખવું અને કાઢતી વેળા ચમચથી મેળવવું એ ચાવલ રોસ્ત મરઘી યા ગોસ્ત સાથે સારા લાગે છે. એક રતલ કરતાં વધારે ચાવલ પકાવવા હોય તો ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં છેલ્લે સમજ પાડીને લખ્યું છે તે રીતે પાણી રેડવું.

ચાવલ તથા ખીચડી વધારેલી લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વધારેલું પકાવવું હોય તેને માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધો સામાન તૈયાર

કરવો અને ચોખાને ચુંટી ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી લેવું. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીને ચુલે મુકી કકડેને કોઈ લોક લાલ પકાવવા માટે કાપેલા કાંદાને તેમાં ફીકા લાલ તળીને તેમાં ધોયલા ચોખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચોખા ફીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીજાન પ્રમાણે જેટલું પાણી નાખવા લખેલું હોય તેટલું તેમાં રેડીને પછી બીજો જે સામાન અંદર નાખવાનો હોય તે નાખીને પકાવે છે. કોઇક લોક વળી ચાવલ યા ખીચડી જેટલું લાલ પકાવવા છાપેલુ હોય તે પ્રમાણે કાંદા ઘેરો લાલ અથવા તો બળી ગયલો નહી તો પણ ઘણોજ ઘેરા કૉફી યા ચૉકલેટ રંગનો થવા આવે કે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દઇને પછી ચોખા અને ખીચડી હોય તો સાથે દાળ તથા બીજું જેમ નાખવું હોય તેમ નાખીને પકાવે છે. ઘણા લોક ગોળ યા ખાંડ બાળીને તેનેથી ચાવલ યા ખીચડી લાલ પકાવે છે, તેમ કરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી માટે પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાપેલા કાંદાને ગોલાબી રંગનો તળીને બધો એક રકાબીમાં કાઢી લઈ ઘીમાં સેજબી કાંદા રેહવા દેવો નહી. તે પછી જો એક શેર ચોખાના ચાવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હોય તો તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા ઝીણી સોપારી જેટલા ગોળનો કચરો કાઢી સાફ કરીને તેને ઘીમાં નાખવું અને તે પીગળી જાય પછી ચાવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હોય તો ખાંડ યા ગોળ બળીને રતાસ પકડવા માંડે ત્યારે તેમાં જીરૂં તથા નીમક ભેળી રતાસ પર આવેને ચાવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રેડવાં છાપેલુ હોય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી થોડું તપેલામાં રેડવું અને તે કકડીને પેલી બાળેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલો કાંદા તથા બાકીનો જે સામાન હોય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોય તો ગોળ યા ખાંડ બળીને લગભગ કાળું થાય કે સેજ પણ થોભ્યા વગર તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રીતે ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું.

ચાવલ તરકારીમાં.

આએ ચોપડીમાં ચાવલ વઘારેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ ખપ જોગા ચાવલ પકાવીને તેનાં મીજાન પ્રમાણે કોઇ પણ જાતની સુકી તરકારીના ઝીણા કટકાને તળીને તે ચાવલ તૈયાર થાયને માહે ભેળવા.

ચાવલ નાતના (ન્યાતના.)

ભાગેલા કટકા સાથની નહી પણ મજાહની બધી આખી નવી ચણાની અડધી ટીપરી દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને ચાવલ પકાવવાની અગાઉ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખવી. પછી મોટા ચાર શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કકરા લાલ તળીને માહેથી આંધરાની ચમચથી કાઢીને જુદાં રાખવા. ત્યાર બાદ કણુકી વગરના તદન આખા ઝીણા જુના ચુંટેલા એક પાયલી જીરાસાલ ચોખાને ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને નવી કોરી ટોપલીને સોજી ધોઇ તેમા નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. તેટલાં એ ચોખા તથા પાણી સમાય તેટલા ઉભા ધાટેનાં કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં આસરે પાંચ શેર જેટલું પાણી રેડી એ પાણીને અધરન કહે છે તે ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડે ત્યારે માહે ચોખા, દાળ તથા તોળેલું એક પાશેર નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે રાખવું. જો કે એ ચાવલ ચરેલા પકાવવાના હોય છે તોપણ બીજા ચાવલની માફક એ પોચા નહી પણ મજાહના છુટા અને મોકરા રાંધવાના છે માટે જ્યારે અંદરનું બધું પાણી સુકાઇ ચોખા ચરીને મજાહના મોકરા છુટા થાય ત્યારે ચમચ ફેરવીને અંદરથી ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવા અને ચરેલો નહી પણ સેજ કાચો જેવા લાગે તો પછી ઉપરથી ફરતું જરા પાણી છાંટીને જરાવાર રાખ્યા પછી ચરેલા છુટા મોકરા ચાવલ થાય ત્યારે ઘણું સોજું એક શેર જેટલું ઘી ચાવલની ઉપરથી ફરતું નાખીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગાર પર બાફણે ચાવલ રાખવા અને મજાહના ચરેલા સુકા ચાવલ થાયને ઉતારીયા પછી કાઢીને ઉપરથી પેલા તળેલા કાંદા નાખવા.. એ ચાવલ પારસીની ન્યાતમાં બનાવે છે તેવાજ થાય છે. થોડા ચોખા રાંધવા હોય તો તેનાં મીજાંન પ્રમાણે ઉપલા હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે નાખવું જોઇયે.

ચાવલ નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા.

સોજા બારીક જીરાસાલ અથવા ગુણુના ચોખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।।, નીમક તોળા ૧।।, મોટાં સોજાં નાળીયેર ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૨, જાવંત્રી જાયફળ ૨ ની, એળચી; લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૧૫.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું પોણાબે શેર દુધ કાઢવું. જાવંત્રી તથા તજના કટકા કરવા. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળી માહે ચોખા નાખી તેને પણ બદામી રગના તળવા અને એમાં નાળીયેરનું દુધ, નીમક તથા બધો ગરમ મસાલો નાખી બળતાં ઉપર ઢંકાડી તપેલી મુકવી અને પાણી સુકાયને ઇંગારે રાખી અવારનવાર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચોખા બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. પણ જો ચોખા કાણુ હોય તો જરા પાણી છાંટીને નરમ કરવા. એ ચાવલ મસાલાની દાળની સાથે ખાવા. બાફેલા ચાવલ પકાવવા હોય તો ઉપર લખેલો બીજો કાંઇ પણ સામાન નાખવો નહી પણ ફક્ત નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખીનેજ પકાવવા. ચોખા નવા હોય તો નાળીયેરનું દુધ અડધો શેર ઓછું કાઢવું. એક શેરથી વધારે ચોખા પકાવવા હોય તો નાળીયેર તો ઉપલેજ હીસાબે લઇ ચોખાના પ્રમાણમાં દુધ ઓછું કાઢવું. કારણ ઉપલે હીસાબે કાઢેલું દુધ નાખતાં ચોખા ચડી ગયા પછી દુધ રહી જશે અને તેને બાળતાં ચાવલ ખીર જેવા થઈ જશે. તેટલા માટે બરાબર મીજાંનસર દુધ કાઢવું જોઇયે.

ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણુના સોજા બારીક એક શેર ચોખાને ચુંટી સોજા ધોવા અને એક ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમાં આસરે ચાર શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર કકરા પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં ધોયલા ચોખા તથા આસરે છ્હી તોળા નીમક નાખીને પછી તપેલીને થોડીવાર ઢાંકવી. પણ પાણી ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને અંદર ઘણા કકરા આવે પછી ઢાંકણ કાઢી નાખ્વું. એ ચાવલ

ચરવા આવે છે ત્યારે પાણીમાં બધું ફીણ આવીને ચાવલ ઉપર તરી આવે છે તે વખતે ચમચમાં ચોખા કાઢીને ચમટીથી ચાંપી જોવા અને નરમ લાગે તો તુર્તજ ઉતારી પાડી એક તપેલી ઉપર સાફ બોયું મુકી તેમાં પાણી સુધાંજ ચાવલ નાખીને ઓસાવી કાઢવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને પાછા તપેલીમાં નાખીને ગરમ ભિભટ અથવા સેજ ઇંગાર પર રાખવા. ચોખો ચાંપી જોતાં નરમ લાગે પછી વધુ વાર પાણીમાં રહેતાં ચાવલ પોચા થઇ જશે. માટે તેમ થવા દેવું નહી. એ ચાવલ બાફતી વેળા અંદર એક ખાટાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી ચાવલ ઘણા સફેદ થશે.

ચાવલ બાફેલા.

સોજા બારીક જીરા સાલ અથવા ગુણના એક શેર ચોખાને ચુંટીને કલઇવાળા તપેલીમાં સોજા ધોવા અને ચોખા નવા હોય તો દોઢ શેર અને જુના હોય તો બે શેર ઠંડું પાણી નાખી રાઢ તોળો નીમક નાખી ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને કકરો પડે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી તેથી ચોખાં તપેલીમાં એક બોડુ ઢગલો થાય નહી. ચોખા ચરીને સીજી રહે ત્યારે માહે ચમચનો ડાંડો ફેરવીને ચાવલ તળે ઉપર કરીને બાફણે રાખવા અને હેઠથી બળતું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખવા. આઠ દસ મીનીટ પછી ચાવલની અંદરથી ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને કઠણ લાગે તો ઉપરથી સેજ પાણી છાંટીને નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવા. પણ હેઠે લાગવા દેવા નહી. એ બાફેલા ચાવલમાં રાંધતી વેળા ગમે તો એક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ઘી નાખવું. ઉપર એક શેર ચોખામાં પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાબે બે શેર થા. તેથી પણ વધુ ચોખો હોય તેમાં જો પાણી રેડવું હોય તો એક શેર ચોખા ચરે તે કરતાં તેને સેજ વધુ વાર લાગે અને પછી બાકીનું બધું પાણી માહે રહી ગયાથી તે બધું બાળે તેટલાં તો ચાવલ તદનજ અટવાઇ જાય, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને પાણી ઓછું રેડવું જોઇયે.

ચાવલ ભુંજેલા ચોખાના બાફેલા રાંધેલા.

કણુકી વગરના સોજા ઝીણા જીરાસાલ જુના થોડા ચોખાને ચુંટવા પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી તેની ઉપર ચોખા

નાખ્યો એમજ રહેવા દેવા નહી પણ ફેરવ્યા કરવા અને બધાં ચોખા એક સરખા પીળા ઘેરા રંગના ભુંજાયને કાઢી લઇ ઠંડા થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા ધોઇ ઉપર ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છે તે રીતે પણ કાચા ચોખાને બદલે એ ભુંજેલા ચોખાને ઓસાવેલા રાંધવા. કોઇ લોક મરડાવાળાં દર્દીને કોકમની કઢી સાથે એ ચાવલ ખવાડે છે.

ચાવલ વઘારેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણના બારીક ચોખા ટીપરી ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧॥, ચુરેલું જીરૂં; તજના નાના કટકા; આખ્ખાં કાળાં મરી તથા બાદીયાંનના નાના કટકા દરેક તોળો ૦।, એલચી તથા લવંગ દરેક ૧૨.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢીને તૈયાર રાખવા પછી કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી ચાવલ બદામી રંગના કરવા હોય તો ઘણો સેજ લાલ તળવો, જરા લાલ ચાવલ માટે બરાબર લાલ તળવો, પણ ચાવલ ઘણા લાલ કરવા હોય તો તેને માટે ઘણોજ લાલ કાંદો તળવો અથવા લાલ થયા પછી માહે બાળેલી ખાંડનો રંગ એક નાનો ચમચો ભરીને નાખ્વો, તેથી પણ ચાવલ ઘણા લાલ થશે. તે પછી જીરૂં તથા બીજો બધો સામાન માહે ભેળી ચોખા જુના હોય તો બે શેર અને નવા હોય તો દોઢ શેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખ્વું અને માંહે બે જોશ આવેને ધોયલા ચોખા નાખી બળને રાખ્વું. પણ સફેદ ચાવલ પકાવવા હોય તો તેમાં કાંદા તળાયા પછી બીજો સામાન નાખ્વો નહી પણ પાણી નાખ્યા પછી તે નાખ્વો. અને ચોખા નાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અંદર કકરા આવેને ચોખા તપેલીમાં એક બોરદુ ઢગળો થાય નહી માટે માહે ચમચ ફેરવવી. પણ નવા ચોખા હોય તો કકરો પડતી વેળા માહે ચમચ ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું. જયારે ચોખા ચરીને સીજી રેહ ત્યારે અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચાવલને તળે ઉપર કરી બળતું કાઢી નાખીને ઇંગારે બાફણે રાખ્વા. આઠ દસ મીનીટ પછી અંદરથી ચરેલો ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને ચાવલ બરાબર નરમ થયલા નહી લાગે તો ઉપર જરા પાણી છાંટીને જરા વાર ઢાંકીને ઇંગારે રાખ્વી ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારવા. એ ચાવલ સાધારણ થશે

પણ વધારે સારા બનાવવા હોય તો આગ્મે ચોપડીમાં કવાબ દમોરી છાપેલા છે તે મુજબ અડધો રતલ ગોસ્તના તળેલા કવાબ બનાવવા અને બદામની નવટાંક બીજને છોલી બબ્બે કટકા કાપી નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇ દોઢ પાશેર ઘીમાં બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢયા પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી એ બાકી રહેલાં ઘીમાં કડરા લાલ તળીને કાઢી લેવા અને ચાવલમાં કવાબ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર એ બદામ દરાખ તથા કાંદા ભભરાવીને નાખવા. જો ચાવલ મીઠા પસંદ હોય તો ચાવલ સીજે પછી માહે નવટાંક ખાંડ ભેળીને બારૂણે રાખવા. તાલીમખાંનના દીલ્હીના ચોખા આવે છે તેના અથવા કમોદના પમરતા ચોખા આવે છે તેના ચાવલ પકાવેલા વધારે સારા થાય છે. પણ એ ચોખા કદાચ નરમ થઇ જાય માટે પહેલે પાણી સેજ ઓછું નાખીને તે સુકાય પછી જો ચાવલ ચરીયા નહી હોય તો ઉપરથી થોડું પાણી છાંટીને બરાબર ચેરવવા. બે શેર યા તેથી પણ વધારે ચાવલ રાંધવા હોય તો ઉપર એક શેરમાં પાણી નાખવા છાપેલું છે તે હીસાબે લેવું નહી. કારણ ચોખા ચરતાં વાર લાગશે નહી અને બધું પાણી અંદર રહી જશે અને તે બધું બાળેતાં તો ચાવલ ખીર જેવા થઇ જશે. તેટલા માટે જેટલા વધુ ચોખા હોય તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ મુજબ પાણી ઓછું લેવું જોઇયે.

ચાવલ વધારેલા બીજી રીતના.

સોજા બારીક જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧॥, સોજી મસુરની દાળ ટીપરી ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧॥, લસણ એળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦॥.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઠીકરાં ઉપર ૪ ગારે સુકી કોરા કાગજના ડુચા વડે જરાવાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી તેમાંનો ભીનાસ નીકળી જાયને તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પાઉડર જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલી ઘણોજ બારીક જુકો કાપવો. ચોખા દાળને ચુંટી બેઉ જુદું જુદું ધોઇ પાણીમાંથી કાઢી નાખવું. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ રંગના તળી માહે આદુ લસણ નાખી

ચમચથી ફેરવ્યા કરી એ તળાય અને કાંદો ઘેરો લાલ થાયને માહે પીસેલો મસાલો નાખી તેને સેજ તળીને ચોખા નવા હોય તો ઠંડું પાણી દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર નાખી ચોખા તથા નીમક નાખી ચમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખવું અને ચોખાને કાઢીને નખથી દાબતાં ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરે ત્યારે અંદર દાળ મેળવી અને બધું પાણી સુકાઈ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા પણ તે અરસામાં ચાવલ ભાગે નહી તેમ એક બે વખત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના સૉસ સાથે ખાવાને સારા લાગે છે.

ચાસ પાયલા બીટરૂટ.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના તાજા રસદાર અને સેરડીના જેટલા જાદા પણ તદન કુમળા બીટરૂટ લેવા અને તેની છાલ છોલીને ૦ા ઈંચ જાદી બધી ગોળ કાતરીઓ કાપી તોળીને તે અડધો રતલ લેવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર સોજું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને માહે બીટરૂટની બધી કાતરીઓ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને જરા તળાયને ઉતારીને અંદરનું બધું ઘી કાઢી નાખી અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે મુકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે રાખવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડવું અને બીટરૂટ નરમ થાય અને અંદર સેજ પાણી રહે ત્યારે એમાં અડધો શેર સેજી ઝીણી ખાંડ મેળવીને ઢાંકણ કાઢી નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરી શીરો બાડો થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે છુંદેલી એલચી જાયફળ જરા મેળવું. ખાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

ચાસ પાયલી તરકારી.

સારી જાતના સોજા એક શેર શકરકંદને છોલી તે સાધારણ જાડો હોય તો એમજ રાખવો પણ ઘણો જાડો હોય તો ઉભાં બે ફાડમાં કાપવાં અને કટકા કરવા હોય તો અડધીથી પોણી ઈંચ જાડી કાતરીઓ કાપવી, કમોદીયો કંદ એક શેર લેવો અને તે મોટા રવાનો હોય તો બાફવો નહી પણ એમજ છોલીને અડધી ઈંચ

જાડી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવેા, પણ રતાળુના જેવેા હેાય તેા તેને બારી છેાલીને કાતરીઓ કાપી એમજ રાખવી, તેમજ રતાળુ કંદ પણ એટલાજ લઇ તેને બારી છેાલીને એવી રીતે કાતરીઓ કાપવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હેાય તેને આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતાં દુબતાં ઘીમાં મજાહનેા લાલ તળીને ઉતારીને ઘીમાંજ રહેવા દેવેા, અને અડધેા શેર પેહલાં નંબરની સેાજી શાકરીયા ખાંડનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરીને પછી પેલા તળેલા કંદને ઘીમાંથી અંધરાંની ચમચે કાઢીને એ શીરામાં નાંખી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું. અને શીરેા જરા બળેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને કદ મજાહનેા જલેબી જેવેા થાયને ઉતારીને ઘણેા સેાજે ગેાલાબ નાના બે ચમચા જેટલેા ઉપર છાંટવેા. તળીયા વગર શકરકંદને ચાસ પાવેા હેાય તેા દેાઢ પાસેર ખાંડનેા પાતળેા શીરેા કરી તેમાં બાળેલી ખાંડનેા રંગ જરા નાખી ફીકા લાલ રંગનેા કરીને પછી તેમાં શકરકંદની છેાલેલી કાતરીઓ ઉપલા વજનની નાખીને ધીમી આંચે રાખી અરધેા શીરેા બળેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી પુરતે ઇંગારે રાખી કંદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવેા અને બરાબર ચાસ આવેને ઉતારી ઉપર મુજબ ગેાલાબ છાંટવેા.

માેટાં અથવા જીણાં પાકાં એક શેર ટામેટાં લેવાં અને આએ ચેાપડીમાં પીચ, એપ્રીકેાટ તથા ટામેટાં છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છેાલવાં અને દેાઢ પાસેર ખાંડનેા જરા ચાસ વાળેા શીરેા કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકી ત્રણેક જેશ આવેને ઇંગારે રાખવું અને શીરેા પીને ટામેટાં ટાઇટ જેવાં થાય ને ઉતારવા.

દેાધીને છેાલી ચાખીને મીઠું લેવું અને તેનેા ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને સેાપારી જેટલા કટકા કાપવા અને માેટા કરવા હેાય તેા લાંબા ચાર ઇંચના ફાડચાં કાપીને તેને ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચેાબા દેવા અને એક શેર કટકાએ અડધેા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી માંહે દેાધી નાખીને ચુલે ઉંધાડું મુકી બે ત્રણ જેાશ આવેને ઇંગારે રાખી મજાહનું સેજ ટાઇટ મુરબ્બા જેવું થાયને ઉતારી ઉપર સેાજે ગેાલાબ નાના બે ચમચા છાંટવેા.

દલદાર કાચાં મીઠાં પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી કટકા કાપીને તેને પણ દોધીનીજ કાની ચાસ પાવો.

પીળી છાલનાં નહી પણ ગેલાબી રંગની છાલનાં સોજાં એક શેર ગાજર લેવાં અને તેને છોલીને ઉભાં બે ફાડચાં કાપી અંદર લીલા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાઢી નાખીને પછી બાકીના ગાજરની જરા જાડી સળી કાપવી અથવા અડધી ઇંચના સમચોરસ કટકા કાપી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પછી અડધો શેર સોજા ગોળનો ભુકો કરી ત્રણ પાશેર પાણીમાં પીગળાવીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માહે કકરો પડીને ઉપર મેલ આવે તો આ ધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને મજાઉનો નીતરો તદન પતળો શીરો કરી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ગાજરની સળી યા કટકા ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને માહે ચમચ ફેરવવી, અને શીરો ટાઇટ થવા આવે અને ગાજર પોચાં થયાં નહી હોય તો કકડતું પાણી થોડું ભેળાને ઢાંકવું અને ગાજર નરમ થઈ બરાબર ચાસ પીને લાલ થાયને સેજ ટાઇટ જેવો પણ જરા શીરા સાથે ઉતારવાં. પણ શીરો એકદમ ટાઇટ કરવો નહી, તેથી ઠંડું થયા પછી ચીકટ ચીકી જેવું થઈ જશે. ખાટાં મીઠાં ગાજર કરવાં હોય તો ચીચોરા કાઢેલી હઢી તોળા આમલીને કોઠીનાં વાસણમાં નાના છ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોઉરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને ઉપર મુજબ ગાજરની સળી અથવા કટકા ચાસ પીને તૈયાર થવા આવેને માહે ડોઉરૂં ભેળવું અને તે બળીને પાછું ચાસ પીને ઉપર મુજબ ટાઇટ થાયને ઉતારવું.

વસઇનાં પાકાં પણ કઠણ મોટાં પાંચ કેળાંને છોલીને તેની અકેક ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપવી અને ઉપર ગાજરમાં લખ્યા મુજબ અડધા શેર ગોળનો પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને એને પણ એજ રીતે ચાસ પાવો.

જર્દઆલુ અથવા બોખારી આલુ એક શેર લેવાં અને તેને ધોઈ સાફ કરી પોણો શેર ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકી ત્રણ ચાર જોશ આવે પછી ઇંગારે રાખવું અને બરાબર ચાસ પીયેને ઉતારવું. પાકેલાં પણ કઠણ તાજાં અંજીર મોટાં હોય તો બાર અને નાનાં હોયતો પંદર લેવાં અને

તેને છોલીને તેને માટે પોણો શેર ખાંડનો વધારે ચાસવાળો ટાઈટ શીરો કરી તેમાં નાખી બે ત્રણ જોશ આવેને એજ રીતે તૈયાર કરવાં.

બીયાં વગરનાં કુમળાં નાનાં છ વેંગણાંને છોલી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરી ડીચકાં આગળથી વળગેલાંજ રાખીને ઠંડાં પાણીમાં બીનવવાં. પછી અડધો શેર ખાંડનો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર જોશ આવેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને ટાઈટ થાયને ઉતારવું. કુમળાં મોટાં વેંગણાં હોય તો તેને છોલી પોણી ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપી તેને ઘીમાં તળીને પછી ચાસ પાવો.

ઉપર લખેલી જેબી તરકારીને ચાસ પાવો હોય તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહી અને જે એક ચાસ પાયલી તરકારી યા આલુ, અંજીર હોય તેને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવી તેમાં ભેળીને પાંચેક મીનીટ ઇંગારે મુકવું.

ચીકન પાઇ.

મજાહનાં કરબે ત્રણ પીલાં લેવાં અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને પેહલે તેનાં ઉભાં બે ફાડચાં કાપીને પછી તે એકેક ફાડચાંના બબે કટકા કાપવા, પછી આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને છોલીને બબે ફાડચાં કાપવાં અને પીલાંને ચરતાં કાંઇ વખત લાગતો નથી માટે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી પટેટાને પણ પીલાંની સાથેજ નાખવાં. પણ કદાચ પટેટા જલદી ચરી જાય અને પીલાંને વખત હોય તો પછી પટેટાને માહેથી કાઢી લેવા અને પાઇ ભુંજાતી વેળા દીશમાંની ગ્રેવી સુકાય છે માટે જરા વધારે ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પણ એમાં હળદ મુદલ નાખવી નહી પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન તો તેટલોજ લેવો અને ભુંજાતાં બળીને ખટાસ ઓછો થાય છે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં સૉસ તથા લીંબુનો રસ પણ વધારે નાખવો, તેમજ બાફેલાં ઇડાં છ લઇ તેના ઉભા બબે કટકા કાપવા અને મસાલો ગરમ ભેળીને તૈયાર કીધા પછી પફપેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેટલો બનાવીને આએ બધું પકાવેલું

તથા ઈડાં સમાય તેટલું મોટું ઉંડું પાઇ ડીશ લેવું અને વણેલા પફપેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને ડીશની કીનારી બરાબરનો પેસ્ટ કાપવો અને કાપ્યા પછી બાજુ પરનો બાકી વધેલા પેસ્ટની બે આંગળ જેટલી પોહોળી સરખી ચીપ કાપી તેને ડીશની કીનારીની ઉપર ફરતી સરખી મુકીને તેના બેઉ છેડા પર જરા પાણી ચોપડીને સાંધો બરાબર મેળવા દેવો. ત્યારબ દ પીલાંના કટકા તથા પટેટાને ડીશમાં ગ્રેવી માટે ખાંચા રહે તેમ સફાઇથી સરખું અલગું ગોઠવીને ઉપરથી ઇડાંને સરખાં ઉલટાં મુકવાં. જેથી માહે ખાંચા રેહશે તેમાં બધી ગ્રેવીને રેડવી. તે પછી ડીશની કીનારીપર મુકેલા પેસ્ટની ચાપની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી પેલો ડીશની બરાબર કાપેલો પફપેસ્ટ સેજ ખેંચીને તેની ઉપર સફાઇથી મેલીને ડીશની ઉપરના પફપેસ્ટની કીનારી બાહેર નીકળેલી હશે તેને ચાલતી છરી વડે સરખો કાપીને પછી પેસ્ટના વધેલા ટુકડાને જરા પતળો વણીને પેસ્ટ કટર આવે છે તેનેથી ફુલના આકારનાં અથવા બીજી કાંઇ તરેહનાં કાપીને ડીશની વચમાંના પેસ્ટના ભાગને જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર વળગાવીને પછી આખાં પેસ્ટની ઉપર માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. પાઇના ક્રસ્ટને ઉપરથી વધારે સીનગાર આપવો હોય તો પફપેસ્ટ વધારે બનાવવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ પેહલે ડીશની ઉપર મુકયા પછી બાકી જે ક્રસ્ટ વધે તેને સફાઇથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો પતળો વણીને ડીશની ફરતી કીનારીની ઉપર આવે તેટલી લાંબી, અને અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી એક ચીપ સફાઇથી કાપીને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પહેલે એ ચીપને તેની ઉપર વલગાવીને મુકવી. તે પછી બાકી રહેલા પેસ્ટના ટીન કટરથી ફુલ, પાદડાં તથા બીજા જુદી જુદી તરેહના જરા મોટા તેમજ નાના બધા કટકા કાપીને પ્રથમ ક્રસ્ટની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની વચોવચમાં આસરે ચારેક ઇંચ જેટલું મોટું ગોળ કરણ યા બીજી કંઇ તરેહનું ગોળ ચકરડું વળગાવ્યા પછી બાકી રહેલા ટુકડાઓને એકેક સાથે અડાડીને આખા ક્રસ્ટની ઉપર વળગાવીને પછી એ બધાંની ઉપર જરા માખણ લગાડીને ભુંજવું, સાદા ક્રસ્ટ કરતાં આએ રીતે બનાવેલો ક્રસ્ટ ઘણો શોભે છે. માખણના ક્રસ્ટનોજ ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે પણ ચરબીના

ક્રસ્ટનાં પડ ઘણાંજ બારીક કાગજ જેવાં થાય છે. પણ એ ક્રસ્ટ ઠંડા થયાથી પડ ઠીસઇ જાય છે કે જેમ માખ્ખણનો થતો નથી. ઉપર ગોસ્ટ અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું બનાવવા લખ્યું છે તેને બદલે ગમે તો ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું તીજુ છાપેલું છે તે મુજબ ચીકન પકાવીને પછી ઇંડા સાથે એ દીશમાં ભરવું. પણ એમાંબી સૉસ તથા લીંબુનો રસ વધારેજ નાખવો જોઇયે.

ચીકી કાજુની.

સોજા નવાં કકરા ભુંજેલાં કાજુને છોલી ભાંજી ભોંયસીંગના જેટલા કટકા કરવા, અને ચીકી ભોંયસીંગનીમા લખ્યા મુજબ પણ ભોંયસીંગને બદલે તેટલાંજ વજનના એક કાજુના કટકાની તેજ રીતે ચીકી બનાવવી.

ચીકી ચણા તથા મમરાની.

સોજા તાજા કકરા મમરાને ચુંટીને પછી તોળીને તે અડધો શેર એટલે ચઉદ તોલા લેવા. પણ મમરા ઘણાજ કકરા નહી હોય તો પછી સાફ ઠીકરાને ધીમી આંચે ચુલે મુકી સેજ ગરમ કરીને પછી થોડાજ ઇગાર પર રાખવું. કારણ બળતે રાખતાં તે વધારે તપી જાય છે, અને તેની ઉપર મમરા સફેદ રેહતા નથી પણ રતાશ પકડે છે. તે પછી ઇંગારે ઠીકરાંની ઉપર સમાય તેટલા થોડા મમરા નાખી તેને એમજ મુકી રાખતાં પણ ડાજે છે માટે સેાજાં કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી મમરાને ફેરવ્યા કરવા અને તે સેકઇને બરાબર ગરમ થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારીને બેઉ હાથે ઠીકરાંને પકડીને તેની ઉપર મમરાને હલાવતાં હલાવતાંજ ઝટ બીજાં કોરડા વાસણમાં સેરવી દેવા. કેમકે એટલો સેજ પણ વખત ગરમ ઠીકરાંની ઉપર એકજ જગ્યા પર રેહતાં હેઠેથી મમરા લાલ થઈ જાય છે. એ રીતે બધા મમરાને સેકીને તૈયાર કરવા. પછી સાધારણ ચીકી બનાવવી હોય તો પોણો શેર અને વધારે મીઠી જોઇયે તો પોણો શેર ને નવટાંક સેાજે પીળો નરમ ગોળ લઇ તેનો ભુકો કરી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને પછી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં બીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડુ મુકી માહે ચમચ ફેરવી નહી, જ્યારે ચાસ થવા આવે છે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર પરપોટાની કાની થવા

પાડે છે અને તે પછી હલવે હલવે શીરાની આખી સપાતીની ઉપર બધા પરપોટા થઇને તેમાંથી ઉકળવાનો આવાજ નીકળે છે તે વખતે બળતું એકદમ ઘણુંજ ધીમું કરી નાખવુ, તેમજ પરપોટા આવવા માડે તે પછી ચાસની અંદર કડીબી ચમચ ફેરવીને ઘુંટવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી ચાપ મજાહનો નીતરો ચળકતો રહેશે નહી પણ ગદળો થઇને ગોળની કાની બંધાઇ જશે. તેટલા માટે બધા પરપોટા આવ્યા પછી ધીમી આંચે રાખ્યા બાદ જયારે માહેથી નીકળતો આવાજ ઘણો ધીમો પડવા માંડીને પરપોટા પાછા બેસવા લાગે ત્યારે એક સાફ ચમચામાં જરા શીરો કાઢીને તેને પાછો તપેલીમાં રેડવો અને શીરો ઘણોજ ધાડો થયલો નહી લાગે તો ઘુંટયા વગર એમજ સેજ વધુ ચુલે રાખ્યા બાદ પાછો એજ રીતે શીરો ચમચામાં કાઢીને પાછો માહે રેડવો અને તેમ કરતાં શીરો રેડાય નહી પણ જાણે તદન ઘણોજ પોચો પતળાં સ્પંજનો કટકો હોય તેમ પડીને પછી છેલ્લે ઘાડા શીરાનો રેળો ઉતરીને પછી તેમાંથી બાળના જેવા બારીક ચળકતા તાર જેવું થાય ત્યારે આય ચાસ મમરાની તેમજ બીજી કોઇપણ ચીકી માટે તૈયાર થયલો જાણી હવે સેજબી વધુ વખત ચુલે રાખવો નહી પણ ફુર્તજ ઉતારી પાડવો. કારણ તે પછી સેજ વધુવાર ચુલે રહેલા ચાસની જો કે ચીકી થશે ખરી, પણ તે સેજ કરપાયલો હોવાથી તેજદાર અને સારા ટેસ્ટની થશે નહી, તેમજ વળી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થવાની સેજબી વધુ વખત આગમચ પણ જો ચાસ ઉતાર્યો હશે તો તેમાં મમરા નાખ્યા પછી તે ચાસ સાથે વળગીને એકેક સાથે જોડાશે નહી અને તવી ચીકી વણતાં બધા મમરા છુટા પડીને ચુંથાઇ જશે. પણ ઉપર લખેલી રીતે ચમચામાંથી ચાસ રેડીને તપાસવાની સમજ નહી પડે તો પછી ઉપર લખ્યું છે તેમ શીરામાંથી નીકળતો આવાજ બંધ પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસવા લાગે ત્યારે એક કોડીની તદન સકી રકાબીમાં ચાસનું એક ટીપું મુકવું અને જરાવારે તે બંધાયને ઉખાડીને તેની ગોળી કરી જોઇ એ રીતે જલદી જલદી બીજાં ટીપાં મુકતાં જઇને તપાસ્યા કરવું અને જયારે ટીપું બંધાઇને તેની કઠણ નહી પણ પોચી ગોળી થાય કે ફુર્તજ ઉપર મુજબ તપેલીને ઉતારી પાડી વગર ઢીળે ત્યા ફુર્ત બધા મમરા એકઠા નાખીને ચમચથી જલદી જલદી ચાસમાં બરાબર મેળવી દેવા પછી એક સાફ

પાટીયાની ઉપર અને તેવું નહીજ હોય તો પછી જાદાં સપાટ તળાયાંના મોટા ખુમચાને ઉલટો મુકીને તેની ઉપર ચમચથી કાઢીને ચીકીની મેળવણીને ઢગલાની કાની નહી પણ પાથરીને બધુ સાથે અથડાવીને વચમાં ખાલી ખાંચા રહે નહી તેમ સરખું મુકવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મોટી વેળણુ ફેરવીને સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી પણ બોરડુ પરથી બધી કીનારી સુથાવલી રહે છે માટે વણુતી વેળા તેને હથેલીથી દાબી દાબીને સરખી કરી સમચોરસ યા લંબચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ સરખું વણવું અને ચીકી કુકી જેવી હોય ત્યારેજ તેની ઉપર લાકડાંની સોજી સેજ જાદી ચીપ મુકીને જાદાં પાંણાની ધારદાર મોટી છરી વડે ગમે તેટલા મોટા નાના સમચોરસ કટકા થાય તેમ છેક હેથે સુધી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. નવટાંક મમરાની પણ ચીકી થઇ શકે છે. એ ચીકી ઘણી સારી થાય છે. ચણાની ચીકી કરવી હોય તો ભુંજેલા કકરા ચણાને છોલી દારીયા કાઢી તે ઘણા કકરા નહી હોય તો પછી ઉપર મમરાને સેકીને કકરા કરવા લખ્યું છે તે મુજબ એ ચણાને પણ ડાઝે નહી તેમ સેકીને પછી તોળીને અડધો શેર લેવા અને સોળા અડધો શેર ગોળનો ઉપર મમરાની ચીકી માટે ચાસ બનાવવા છાપેલું છે તેવોજ એનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેજ પ્રમાણે ચણા ભેળીને પાટીવાં યા ખુનચા ઉપર કાઢી લઇને મમરાનીજ કાની પણ એની અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણુવી અને તદન ઠંડી થાયને ઠરે પછી એના ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી તલની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો સામન કાંઇજ લેવા નહી પણ ફક્ત તેટલાંજ વજનના તલને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી તેટલાંજ વજનનો ગોળ લઇને તેનો તેમજ ચાસ કરીને માહે તલ ભેળવા અને લાડવા વાળવાને બદલે ઉપર ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને પાટીયાં ઉપર કાઢવી પણ ગરમ ગરમને વણતાં વેલણને વળગે છે માટે જરા ઠંડું પડીને ઠરે પછી તેજ રીતે પણ અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા.

ચીકી નાળીયેરની.

સેજપી ખોરાં નહી પણ તદનજ સોજાં પાકટ નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીથી ખમણીને તેને બરાબર નીચવીને તેમાંનું બધું દુધ કાઢી નાખ્યા પછી તદન સાફ પાતાની ઉપર સેજ બારીક જેવું પીસીને પાછું સારીકાની નીચવીને બાકી રહેલું બધું દુધ નીચવી કાઢયા બાદ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લઇ તેના ગુંદરા થયલા હોય તેને છુટું કરવું. પછી કલઇવાળાં સાફ ઢાંકણુને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેમાં એ નાળીયેર નાખી સોજાં કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાસ પકડે અથવા ડાજે નહી પણ અંદરનો બાકી રહેલો દુધનો ભાગ સુકાઇને મજાહનું વવરૂં થાય પછી સુકી રકાબીમાં કાઢી લેવું. ત્યારબાદ બે શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ચાસ બનાવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં સેકેલું નાળીયેર ભેળાને પાટીયાંના ઉપર બધું કાઢી લેવું, પણ તપેલીની હેઠે વળગેલું ચીકટ હોય છે માટે તેને કાઢીને ભેળવણીમાં ભેગવું નહી, તેમજ વુર્ત વણુતાં વેળાણુને વળગે છે માટે જરા વાર ઠરવા દીધા પછી અડધી ઇંચ જાડું વણી ઠંડુ થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી બદામની.

અડધો શેર સોજી નવી બદામની બીજ લેવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ તેને છોલીને નાની હોય તો તેના આડા બબે અને મોટી હોય તો ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇ નુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં અડધો શેર સોજાં ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે કડડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાય તે આગમચ ઉતારીને કોરડાં ખેાયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલાં પર મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં જલદી ઘી સુધાંજ બદામ નાખી દેવી અને અંદરનું બધું ઘી બરાબર નીકળી જાય પછી કોરાં કાગજથી બદામને બરાબર નુછીને સુકી કરવી. ત્યાર બાદ સોજો ગોળ અડધો શેર ને નવટાંક લઇ ચીકી ચણા તથા

મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એનેા તેજ રીતે અને તેવેાજ ચાસ કરીને ઉતારી તેમાં તળેલી બદામ ભેળીને પાટીયાંની ઉપર કાઢી લેવી. પણ ઘુર્ત વણતાં વેળણને વળગે છે માટે સેજ ઠંડી થઇને ફરેને બાહેરની કીનાર્ગી પરથી સરખી રાખી સકાઇથી અડધીથી પેાણી ઇંચ જાદી વણવી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મેાટા સમચેારસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડી લેવા. એ ચીકી મજાહની લાગે છે.

ચીકી ભેાંયસીંગની.

નીમક લગાડીને ભુંજેલા ભેાંયસીંગના છુટા દાણા આવે છે તે લેવા નહી પણ છલટાં સાથે ભુંજેલી આખી સીંગ આવે છે તેવી તાજી કકરી સીંગના છલટાંમાંથી કાઢેલા મેાટા દાણાને છેાલીને તે તેાળીને અડધેા શેર લેવા અને ઉપર બદામની ચીકીમાં લખ્યું છે તેટલેાજ ગેાળ લઇને તેજ રીતે ચાસ કરી બદામને બદલે એ ભુંજેલી સીંગના દાણાની ચીકી બનાવવી પણ એ સીંગને બદામની કાની તળવી નહી.

ચીકી સુકાં કેાપરાંની.

સેજબી ખેારાં નહી પણ તદનજ નવાં અને બરાબર સુકાઇને કઠણ થયલાં સેાજાં સફેદ સુકાં કેાપરાની વાટી લેવી અને તેની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છેાલી કાઢીને પછી કેાપરાને જાયફળની ખમણીથી ખમણી તેાળીને એ ભુકેા અડધેા શેર લેવેા અને એક શેર સેાજા ગેાળનેા ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ચાસ કરીને ઉતારી ઘુર્ત તેમાં ખમણેલાં કેાપરાંને ભેળા નાખીને પાટીયાંની ઉપર કાઢવા પછી ચીકી નાળીયેરનીમાં લખ્યા પ્રમાણે વણવી અને ઠંડી થાયને તેજ રીતે કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડવા.

ચીકી સુકાં કેાપરાંની ૨ જી.

સેાજો ગેાળ શેર ૦।, ઉપર પેહલી સુકાં કેાપરાંની ચીકીમાં લખ્યા મુજબનાં સેાજાં સુકા કેાપરાંનેા હેઠે લખ્યા મુજબ કાપેલેા ભુકેા નવટાંક, સેાજું ઘી તેાળા ૨॥.

કેાપરાંની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છેાલી કાઢીને પછી રાઇના દાણા કરતાંબી બારીક ભુકેા કાપવેા અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં

નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું કકરૂં તળી ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લેવું. પછી ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરવા મુકવો અને જ્યારે તેમાં ફીણ આવીને બેસી જવા માંડે ત્યારે કોપરૂં તળતાં બાકી જે ઘી રહેલું હોય તેને માહે રેડીને પછી મમરાની ચીકી માટે ચાસ કરવા લખેલું છે તેવો ચાસ તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને માહે તળેલું કોપરૂં મેળવી દઇ થાળામાં કાઢીને કાંસીયાથી અડધી ઇંચ જાદી ચીકી થાપવી અને ઠરેને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીજ કેક.

સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૦।।, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ની સફેદી, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ની બારીક કાપેલી છાલ, પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટસનો; પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો તથા માખણ એ ત્રણે ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો છાપેલો છે તે બનાવી ૦। ઇંચ જાદો વણી પત્રાંનાં કોડીયાંમાં સમાય તેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને કોડીયાને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખા કોડીયાં બરાબરના છરી વડે કાપવા. પછી ખાંડ સાથે પેહલે ઇડાંની સફેદી અને પછી દાળને ખુબ તરેહ મેળવી માહે પાંચ તોળા માખણ, લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મેલી ધુંટયા કરી જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. પછી ઠંડું થાયને કોડીયાંમાં કીનારી સુધી ભરી પફપેસ્ટ ટાર્ટલૅટસનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી તેને સેજ પતળું વણીને તેની ૦। ઇંચ પોહોળી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને તે કોડીયાંની કીનારીને પાણી લગાડી ચીપની ચોકડી પડે તેમ બે ચીપને ઉપર મુકીને પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનાં ઉપરથી શીકાં લાલ થાય તેમ ભુંજવાં.

ચીજ કેક ૨ જો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૮, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ચીજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બેઉ જાતનો પફપેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુંટીને સફેદીમાં મેળવી રાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે મુકી એ કકરા પડેને ઉતારીને માહે ઇડાંને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારીને માહે નીમક, દરાખ, ખાંડ તથા ગોલાબ બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેજ રીતે તેમાં ચીજ કેકનો પફપેસ્ટ મુકી અંદર મેળવણી ભરીને ઉપર ટાર્ટલૅટસનાં પફપેસ્ટની ચોકડી મુકીને પછી તેમજ એ ચીજ કેક ભુંજવાં

ચીજ કેક ૩ જાં.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દરીની સોઝ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, કરંટ દરાખ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ તથા બીજા ૪ ઇડાંની દાળ, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, લીંબુ ૧ નો રસ, ખમણેલું જાયફળ ૦।।, દલેલી ખાંડ; માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. બે ઇડાંને સુપ-પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધમાં બરાબર ભેળી એક શેર કકરા પડતાં પાણીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલા ઉપર રાખી તેમાં એ દુધની મેળવણીને ભેળીને માહે લીંબુનો રસ ફરતો રેડવો અને દુધ ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારીને સોજા જાંજરાં સફેદ કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી જઇ સુકું થાયને બાકીની ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને તે તથા બાકીનો બધો સામાન એમાં મેળવવો અને પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાને માખણ લગાડી તેમાં તેમજ પફપેસ્ટ મુકી કાપીને માહે આએ મેળવણી ભરીને ભુંજવા મુકવું અને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ચાળણીથી ઉપર દલેલી ખાંડ છાટવી. ગમે તો એની ઉપર પણ ટાર્ટલૅટસનાં પફપેસ્ટની ચોકડી મુકીને ભુંજવાં

ચીજ કેક ચોખાનાં.

બારીક જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦।, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, ખમણેલું જાયફળ ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા અર્ધકચરા બાફેલા રંધી ઓસાવી કાઢીને સુકા થાયને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાઢી માહે ક્રીમ તથા તજ ભેળી ઇંગારે મેલી નરમ થાયને ઠંડીની રૂતુ હોય તો કોડીના વાસણમાં કાઢીને એક દીવસ રાખવું, પણ ગરમ રૂતુમાં તો તેજ દાહડે તેમાં અડધો રતલ માખણ, ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવીને કોડીયાંને બીજું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક ચોખાના આટાનાં.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તોલા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલી ખાંડ; માખણ; કરંટ દરાખ તથા આજ ચોપડીમાં ક્રસ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ મેલવી સફેદીને કફણ કફ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી અડધા પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી બાકીનાં દુધને બરાબર કકરો પાડીને એ આટામાં ભેળા તેમાં લીંબુની છાલ, નીમક, ઉઢી તોલા માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવીને ઇંગારે મુકી જરા ઘટ થાયને ઉતારવું અને ઠંડુ થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને એમાં ભેળા કેકનાં કોડીયાંને બરાબર માખણ લગાડી ક્રસ્ટના ચોરસ કટકા કાપી માહે મેલી કીનારી સરખી કાપી મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને દરેકની ઉપર થોડી દરાખ ભભરાવીને ગરંમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક નાળીયેરનું.

ખાંડ શેર ૦।, બારીક ખમણેલું સફેદ નાળીયેર તોલા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોલો ૦।, સોજો ગોલાબ તથા બ્રેંડી દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અડધી ઇંચ જાડો વણેલો ખપ મુજબ.

ખાંડ સીવાય બાકીના બધા સામાનને સારીકાની ભેગા એકરસ કરવો અને એ બધું સમાય તેટલાં છાલકાં પાઇદીશમાં માખણ લગાડીને પછી કીનારી સુધી પફપેસ્ટ પાંકરીને ભુકી છરી વડે

ફીનારીને સરખી કાપીને અંદર બધી મેલવણી ભરી ઉપર બધી ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠીમાં ભુંજવું.

ચીજ કેક પટેટાનાં.

આજ ચોપડીમાં પટેટા પેસ્ત ફીધેલા છપેલા છે તે મુજબ પેસ્ત ફીધેલા પટેટા રતલ ૧, કરંટ દરાખ; ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ०।, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવા માટે માખણ તથા પફ-પેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો અને ખાવાના કાંટા વડે સુપપ્લેટમાં ખુબ દાહવીને પતળી કરવી, કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી બધા સામાનને બરાબર ભેળી ચીજ કેક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં તેજ રીતે પફપેસ્ટ મુકીને માહે મેલવણી ભરીને બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો પેહલાં ચીજ કેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટસની ચીપની ઉપર ચોકડી મુકીને પછી ભુંજવાં.

ચીજ કેક પાંઉનાં ક્રમ્બસનાં.

દુધ શેર ०॥, બારીક છુંદેલી ખાંડ; તથા માખણ દરેક શેર ०॥, કરંટ દરાખ તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ દરેક રતલ ०।, છુંદેલું જાયફળ તોલો ०॥, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા તેની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા ક્રસ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ०। ઇંચ જાડો વણેલો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં ક્રમ્બસ ભીંજવી રાખવું અને માખણને તાવીને માંહે તે ભેળી તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ખુબ તરેહ દાહવી બ્રૅંડીમાં મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે એકરસ કરવો. ત્યાર બાદ ચીજ કેક પહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાને માખણ લગાડી માખણના ક્રસ્ટના કટકા કાપી માંહે તે મુકીને મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો કરંટ શેર ०। નાખવી.

ચીજ કેક સ્ટ્રૉબૅરી.

મજાહની તાજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને આડધો પાશેર લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સાફ કરી

કોડીનાં ખોળમાં નાંખી લાકડાનાં ચમચા વડે ખુબ ભચડીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નાખી તાજાં બે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દોહવી પતળાં કરી છેલ્લે તેમાં એ મેળવવાં ત્યાર બાદ કોડીયાંને માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અથવા પફપેસ્ટ ટાર્ટસનો છાપેલો છે તે એમાંથી ગમે તે એક બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી કોડીયાંમાં મેલી કીનારી સરખી કાપીને સ્ટ્રૉબેરીની મેળવણીથી કોડીયા બે ભાગ જેટલાં ભરી એક ભાગ જેટલાં અધુરાં રાખી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક સપરચનનાં.

સારી જાતનાં સપરચંનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી કાપેલા કટકાં રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, માખણ રતલ ૦।, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૦॥, લગાડવાનું માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમા અડધો શેર ઠંડું પાણી તથા સપરચંનેના કટકા નાખી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને નરમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને ખુબ તરેહ ઘુંટીને ખાંડ મેળવી માખણ ને તાવીને તે તથા બીજો બધો સામાન નાખી સારીકાની એકરસ કરવું, પછી ચીજ કેક પહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેજ રીતે અંદર પફપેસ્ટ મેલીને માહે મેળવણી ભરીને ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ચાળણીથી ઉપર દળેલી ખાંડ છાંટવી.

ચીજ તોસ્ટ.

સોજાં પેટીનાં સફેદ એક દીવસનાં વાસી પાંઉની ૦। ઇંચ જેટલી જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપવી અને તેની ચારે બારદુ પરના ફરતા કાંથા કાપીને કાઢી નાખી ગરની બધી એક સરખી કાતરીઓ રાખવી. પછી સોજુ કઠણુ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક બે આંઉંસ એટલે પાંચ પાંચ તોલા લઇ તેમાં તાજાં બે ઇંડાંની દાળ નાખી લાકડાના યા રૂપાંના ચમચાથી બધું સારીકાની ઘુંટીને બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ પાંઉની કાતરીઓ કોલસાને ધીમે ધીંગારે ગપેલની ઉપર મુકી તેનું એકજ પડ કઠરૂં લાલ ભુંજીને પછી એ ભુંજાયલાં પડની ઉપર

છરી વડે પનીરવાળી મેળવણીનું જાડું જેવું પડ સફાઇથી ચોપડવુ અને એ કાતરીઓનું બીજું કાચું પડ ભુંજવા માટે પાછું ગબેલ પર મેલી પેલી ચોપડેલી પનીરની મેલવણી કઠણ થવા માટે ઉપર સાફ ઢાંકણુ ઉલટું ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને પનીરની મેળવણી બંધાયને ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ કકરૂં ભુંજાયને તોસ્ટ કાહ્વા. બે કાતરીઓનું એક તોસ્ટ કરવું હોય તો ઉપર મુજબ પહેલે બધી કાતરીઓનું એક પડ ભુંજ્યા પછી તેમાંની અડધી કાતરીઓની ઉપર, ઉપર લખ્યા કરતાં પણ જરા વધારે જાડું પડ પનીરની મેલવણીનું ચોપડીને પછી બીજી કાતરીનું ભુંજાયલું પડ મેલવણીને અથડે અને મેલવણી બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી ઉપર મુકી ઉપર પ્રમાણે પાછું ગબેલપર મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે ઉપરનાં બેઉ પડ કકરાં લાલ ભુંજવાં. એ તોસ્ટ ગરમ સારાં લાગે છે; ઠંડા સારાં લાગતાં નથી.

ચીજ તોસ્ટ ૨ જાં.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૦ા, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોલા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વેલાતી રાઇ જરા સરકામાં ઘટ ચઢાવેલી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉપર પહેલાં તોસ્ટમાં લખ્યા મુજબની પણ ડાયમંડ આકારની કાપેલી પાંઉની કાતરીઓ તથા કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

એ પાંઉની કાતરીઓનાં બેઉ પડ લાલ ભુંજવાનાં છે પણ પેહલે એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું ભુંજે તો કાતરીઓ વળીને કોડીયાં થઇ જાય છે માટે કાતરીઓને ભુંજવા મેલી જરા જરા વારે પડ ફેરવ્યા કરીને બેઉ પડ મજાહનાં કકરા લાલ કરવાં. એ રીતે ભુંજ-વાથી કાતરી વળી જતી નથી પણ મજાની સરખી સપાટ રહે છે. પછી એ કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર બરાબર માખણ ચોપડવું. તે પછી આગ્સે ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામેટાંને છોલીને બારીક કાપી તેમાંથી નીકળેલું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી ઇડાં ભાંજી દાળને સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પાંઉની કાતરીનાં માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર ૦ા ઇંચ જેટલું જાડું એ મેળવણીનું પડ ચોપડવું. પછી

ખાલી ચુલા ઉપર તદન સપાટ સોજી લોઢીને મુકી તેની ઉપર એ તોસ્ટપર લગાડેલી મેળવણી ઉપર રહે તેમ મેલીને પેહલાં તોસ્ટમાં લખ્યા મુજબ ઢાંકણુ ઢાંકીને એ મેળવણી લાલ અને કકણ થાય તેમ ભુંજવું.

ચીજ તોસ્ટ ૩ જાં.

ચીજ તોસ્ટ પેહલાંમાં લખયા મુજબનાં પાંઉની તેમાં લખયા કરતાં જરા પતળા કાતરીઓ કાપવી અને તેની ચોરદુ પરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખયા પછી ગરના બબે ઇંચના સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અથવા બે આંગળ પોહોળી અને ચાર આંગળ લાંબી બધી ચીપ કાપવી અને ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર મુકી તેની ઉપર તોસ્ટ ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને બેઉ પડને ફીકાં લાલ કકરાં ભુંજવાં અથવા સપાટ સોજી લોઢીને સેજ ઇંગાર પર ચુલે મુકી તેની ઉપર સોજું ઘી જરા ચોપડીને એ કાતરીઓનું એકજ પડ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં ભુંજીને કાઢી લઇ એમજ પાછું ઘી ચોપડીયા પછી બીજું પડ એમજ કકરૂં લાલ ભુંજવું, પણ ઘી ઘણું લગાડવું નહી. ત્યારબાદ થોડાં વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણી આએ ચોપડીમાં ઇડાં ચારવેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ખપ જોગાં થોડાં ઇડાં ભાજી માહે ઘી તથા નીમક નાખી બરાબર દોહવીને એક ઇડાં માટે સપાટ ભરેલી અને વધારે પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે ખમણેલું વેલાતી પનીર ભેળીને જરા કકણુ ચારવેલા ઇડાં બનાવવાં. અને તોસ્ટનાં એક પડની ઉપર છરીવડે એ ઇડાંનું સેજ જાડું જેવું પડ સફાઇથી સરખું ચોપડવું. અથવા ચોરસ યા ડાયમંડ તોસ્ટને વચમાંથી સેજ ઉપસેલું જેવું અને ચોરદુ પરથી ઢળયું આવે તેમ એ ઇડું ચોપડવું. ઉપર લખયા મુજબ દોહવેલાં ઇડાંમાં પનીર ભેળીને ચારવેલાં બનાવવાને બદલે ગમે તો ઇડાં બનાવ્યા પછી માહે ખમણેલું પનીર ભેળવું.

ચીજ તોસ્ટ ૪ થા.

જરા સુકાં જેવાં વેલાતી પનીરને ચીઝ તોસ્ટ પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણીને તે રતલ ૦। લઈ તેમાં સોજું કકણુ માખણ પાંચ તોળા, તાજાં એક ઇંડાની દાળ તથા દલેલી વેલાતી રાઇ સપાટ

ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરવું. પછી પેટીના તાજા પાઉંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ કરતાં સેજ જાડી એટલે આડધી ઇંચ કરતાં સેજ ઓછી જાડી થાય તેમ બધી કાતરીઓ કાપી તેના ચારે બોરડુ પરના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની સમચોરસ કાતરીઓ કાપીને તેના એક પડની ઉપર પનીરવાળા મેળવણીનું જરા જાડું જેવું પડ છરી વડે સફાઇથી ચોપડવું. ત્યાર બાદ તદન સપાટ તળીયાંની સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી બધી કાતરીઓનું પનીરવાળું પડ ઉપર રાખીને કાચું પડ હેઠે લોઢીને લાગે તેમ મુકવું અને ઉપર તંદુરનું ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર ઇંગાર મેલવા અને પનીર બંધાય અને પાંઉનું હેઠેનું પડ કકરૂં લાલ ભુંજાયને કાઢવાં. એ તોસ્ટ સારાં લાગે છે.

ચીજ પુડીંગ.

સોજા સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૨, વેલાતી કઠણ પનીર તોળા ૭ા, સોજું માખણુ તોળા ૨ા, વાટેલું નીમક તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

કોડીના વાસણમાં દુધ સાથે પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહેવીને એ તથા બીજા બધા સામાનને દુધ પાંઉવાળી મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજતી વેળા ઘણું ઉપસે છે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાય છે માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઇ દીશને માખણુ પુરતું ચોપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણુ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકું લાલ ભુંજવું અને આએ ચોપડીમાં સૉસ દહી ટામેટાંનો તથા ચટણી ટામોટાંની છાપેલી છે તેમાંથી કોઇબી બનાવીને તેની સાથે એ પુડીંગ ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણુ એ પુડીંગ ભુંજાય છે.

ચીજ ફ્રીટર્સ.

સોજું દુધ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭ાા, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી ચીજ તોળા ૫, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ગાંગડા થાય નહી તેમ એમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખયા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું. પછી ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીમાં નીમક નાખીને કઠણ કફ ચઢાવીને એ બેઉ તથા બાકીનો બધો સામાન રાંધેલા આટામાં બરાબર ભેળી એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં કાઢીને બીજા ચમચાથી સેરવીને કઢાઇ યા પેણામાં જરા છુટી છુટી સરખી મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ફ્રીટર્સને અળગાં કરી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને થોડા ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કાઢી નાખીને રકાબીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હોય તો મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ફ્રીટર્સ સારાં લાગે છે, પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહી.

ચીજ કુટનું.

છોલીને અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢયા પછી સપરચન રહે તેનાં કટકા કાપીને તે એક રતલ લઇ તેને ધોઇને કલઇવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે દેંગારે મુકવું અને સપરચન ચડીને તદન નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કલઇ ભરેલી સોજી કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને એમાં પોણો રતલ સોજી ખાંડ મેળવીને પાછું ચુલે દેંગારે મેલી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને નાની રકાબીઓના વચમાંના ગાળામાં જરા માખણ ચોપડીને તેમાં દાબી દાબીને મેળવણી

ભરી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને ઉપર તે ફેરવીને ઉપરનું પડ સફાઇદાર કરવું અને ઠંડુ થાયને કાઢવું. એજ રીતે સોજા પાકા પેરનું ચીજ બનાવવું પણ પેરને બાફીયા પછી આંધરાંની ચાળણી યા બેયાંમાંથી બધો ગર છાંડી લઇ ઠરીયા કાઢીને એનું ઉપર મુજબ ચીજ બનાવવું.

ચૅરીએડ.

સોજી ખાંડ રતલ ૨, નોઇયો દારૂ વાઇન ગ્લાસ ૨, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ચમચી ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ઉકાળીને ગાળેલાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી બીલારનાં મોટાં જગમાં ગાળીને આઇસમાં ઠંડું કરીને પીવું.

ચૅરી બ્રૅંડી.

તદન પાકાં તાજાં ચૅરીજ લેવાં અને તેનો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરીને લાકડાંનાં સોજાં વાસણમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ઘોડાના બાલની કોથળી હોય તો તેમાંથી અને તે નહી હોય તો પછી રંગ વગરની ઘણીજ બારીક તારની ચાળણીથી રસ ગાળી લઇને તેને બે કલાક સુધી ઠરવા દીધા પછી તદન નીતરો રસ થાય ત્યાં સુધી ફલૅનલથી ગાળીને પછી રસને ભરી જોવો અને એવા ગાળેલા એક બાટલી રસમાં ફ્રૅંચ બ્રૅંડી એક બાટલી તથા તદન કચરા વગરની ઘણી સોજી સફેદ પોણો રતલ ચીનાઇ શાકરને જેમ બને તેમ ઘણાં સેજ પાણીમાં પીગળાવીને તે ભેળી એક નાનાં મોઢાંની સોજી પથરની બરણીમાં ભરી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરી બે માસ સુધી ગરમ જગ્યામાં રાખવું. તે પછી કાઢીને સોજી ફલૅનલની જેલી બૅગથી નીતરો થાય ત્યાંસુધી બ્રૅંડી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી બીજા બાર માસ રાખ્યા પછી વાપરવો.

એ ચૅરી બ્રૅંડી કેશ્મીરમાં આએ રીતે બનાવે છે. ઉપર લખ્યા મુજબની ચૅરીસથી પોહોળાં મોઢાંની એક બાટલીને અડધી ભરવી અને તેમાં બ્રૅંડી યા રમ રેડીને પૅક કરી દસથી પંદર દીવસ ગયા બાદ ગાળીને વાપરવો.

ચાકોલેટ.

ચૉકોલિટનો ભુકો તોળા ૫, સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા અથવા સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

સોજી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ચૉકોલેટ નાખી તેમાં કકરા પડતું એક શેર પાણી ભેળી ઇંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ચૉકોલેટ પીગળી જાયને ઉતારીને ક્રીમ યા દુધ જે હોય તે ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી માહે ફીણ આવે ત્યાંસુધી ખુબ હાલવીને પછી પીવું. મરજી પડે તો પાણીને બદલે દુધમાંજ ચૉકોલિટનો ભુકો નાખીને બનાવવી. બીજી રીતે ચૉકોલેત બનાવવામાં ચૉકોલિટનો એક કટકો લેવો અને તેને એક કપમાં નાખી તેમાં કકડતું દુધ એક નાનો ચમચો નાખી તે પીગળી ગયા પછી બીજું કકડતું દુધ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવું.

ચૉકોલેટ ક્રીમ.

નાનાં સ્પંજ કેકની ૦ાા ઇંચ જાદી કાપેલી કાતરીઓ તોળા ૬, ચૉકોલિટનો ભુકો તોળા ૨ાા, બારીક છુંદેલો પસ્તાંનો ભુકો તોળા ૨, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, સોજી કણુ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, રાજ્બૅરી જામ ખપ મુજબ.

સ્પંજની કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જામનું જરા જાડું પડ ચોપડવું. પછી ચૉકોલિટના ભુકાને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઇડાંને સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હાલવીને બધાં દુધ સાથે બરાબર ભેળી માહે ખાંડ નાખીને ચૉકોલિટવાળી તપેલીમાં એ બધું રેડી સારી-કાથી એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે વૅનીલા મેળવવું. તે પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બીલોરના દીશમાં સ્પંજની કાતરીઓને સરખી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ક્રીમ પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધું કસ્ટર્ડ રેડી ઉપર પસ્તાંનો ભુકો ભભરાવીને ઉંડી થાળીમાં પુરતા આઇસના કટકા મુકી તેની ઉપર દીશ મેલીને ક્રીમને ઠંડી કરવી.

ચૅાકોલેટ બ્રૅડ ક્રમ્બ્સ પુડીંગ.

તાજું દુધ શેર ૧॥, પાંઉનુ ક્રમ્બસ તથા સોજી ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦॥, ચૅાકોલેટનો ભુકો રતલ ૦I, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

ક્રમ્બસને દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરી એ બધું ભરાતાં એક આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહે તેટલાં પાઈડીશને પુરતું જાડું માખણનું પડ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

ચૅાકોલેટ મોલ્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સારા મેકરનો કૉર્નફ્લૉઅર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦I, ચૅાકોલેટનો ભુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૪, વેનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

કોડીના વાસણમાં ચોકોલેટ નાખી તેમાં એક પા.શેર દુધને સારીકાની મેળવવું અને એવાજ બીજા વાસણમાં કૉર્નફ્લૉઅરમાં એક પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળીને પછી ચૅાકોલેટવાળી મેળવણી સાથે એકરસ કરવું. ત્યારબાદ કલઇવાળી તપેલીમાં બાકીનું બધું દુધ તથા ખાંડ ભેળીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મેલી માહે કકરો આવ । માંડે કે પેલી ભેળી રાખેલી મેળવણી હેઠે ઠરી ગઈ હશે તેને પાછી બરાબર મેળવીને પછી ચુલા ઉપરનાં દુધમાં બરાબર ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને વૅનીલા મેળવીને ચાખી જોઇ ઓછું લાગે તો બીજું જરા નાખીને પછી મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

ચોકોલેટ શૉર્ટબ્રૅડ.

મીલનો પહેલાં નબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, ખાંડ રતલ ૦I, ચૅાકોલેટનો બારીક ભુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં ખાંડ તથા ચૅાકલૅટ ભેળી ખપતું ખપતું માખણ નાખી ખુબ ગુંદીને વણાય તેટલો કઠણ આટો બાંધવો. પછી

સાટો નાખીને સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તીનનાં મોટાં બીસ્કીટ કટરથી સરખાં કાપીને મધ્યમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચોખા ધોવાની રીત.

લોકો સાધારણ રીતે રાંધવાના ચોખામાં પાણી નાખી તેને બેઉ હાથની હથેલી વડે ઘસીને ધોય છે. પણ તેમ ધોયાથી ચોખા ભાગી જાય છે, માટે ચોખાને તેમ ધોવા જોઇયે નહી. ચોખા જેટલા વધતા ઓછા હેાય તે પ્રમાણે તેને કલઇવાળા મોટા યા નાના પાટીયામાં નાખવા અને તેમાં સાફ થંડું પાણી નાખીને પછી સામ સામી બે બોરડુ પરથી તપેલીમાં હેઠે સુધી બેઉ હાથની હથેલી ઉપરથી ચઢી રાખીને ચોખાની અંદર હેઠે સુધી બધાં આંગળાં ખોસીને થોડીવાર તળે ઉપર કરીને પછી તેમાંનું પાણી કાઢી નાખી જયાંસુધી પાણી નીતરૂં નીકળે ત્યાં સુધી એજ રીતે પાંચ સાત વખત પાણી બદલ્યા કરીને ચોખાને ધોવા. એ રીતે ધોયાથી ચોખા ભાગશે નહી પણ મજાહના આખાજ રહેશે.

ચાંપાના ઠરીયા સાથે કૅબેજ.

કૅબેજ શેર ૧, ચાંપાના ઠરીયા શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦॥, સોજુ નાળાયેર ૧.

નાળાયેરને ખમણીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. ઠરીયાને ભુંજીને છોલવા. કૅબેજને બારીને ઝીણી કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ધગધગતે ઇંગારે મેળવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

છમણો ચટણીનો.

તદન તાજો ઘણો મોટો કાફરી છમણો ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦॥, આખા ધાણા તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦।, ભુંજેલા મેથીના દાણા ૧૫, લસણનો મોટો કરો ૧, સોજુ નાળાયેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૭, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને પીસવો. આમલીને અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેની સાથે મરચાંને ધોઈને કોરડું કરવું. લસણને છોલવું. પછી એ સઘળાં સાથે બીજો બધો સામાન લઇ પોણો તોળો નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં પીસેલો કાંદો મેળવો. ત્યાર બાદ સુકા છમણાને જેમ ચીરે છે તેજ પ્રમાણે આએ છમણાને ચીરી પેટાં આગલથી ફાડચાં વળગેલાં રાખી બધે પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજો ધોવો. પછી લોઢ.ની મોટી લોઢીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તેમાં બધું ઘી કકડાવીને છમણાનાં વળગેલાં બેઉ ફાડચાંનું ચામડું ઉપર રહે અને ચીરેલો માસ વાળો ભાગ પેહલે ઘીમા તળાય તેમ કકડેલાં ઘીમાં મુકવો અને અધકચરો તળાયને લોઢીને ઉતારીને છમણો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથા વડે ફેરવી નાખીને પાછું ચુલે મુકવું અને તળાયલાં પડની ઉપર બધો પીસેલો મસાલો સફાઇથી સરખો ચોપડીને તંદુરનું સાફ ઢાંકણ અને તે નહી હોય તો પછી ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીને ઉપર ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા ઘંગાર મુકયા કરવા અને હેઠ ચુલામાં ધીમું બળતું રાખવું. મસાલો ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉપર ઢાંકેલું વાસણ ઉઘાડી છમણાની ઉપર છેલ્લે આમલીનું ડોહરૂં ફરતું રેડીને પાછું ઢાકવું અને આમલીનું પાણી બળી રહે ને ઉતારવુ. એ છમણો મજાહનો લાગે છે.

છાલ લાબુની.

થોડાં ખાટાં લીંબુની છાલના ઝીણા કટકા કરી પડેપડ નીમક સાથે નાની બરણીમાં ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે તેમાંથી થોડી કાઢીને બારીક કાપી ખીમો પકાવતી વેળા માહે એ નાખયાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે.

છાસ ફારેલાં દુધની સીક માણસ માટે.

ચોખ્ખાં સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધને કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકવું અને અંદર

બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર સુધી આવેને ખાટાં મોટાં લીંબુનું એક સાબડનું ફાડચું લઇ તેનો બધો રસ દુધની ઉપર ફરતો નીચવવો અને ઉભાય નહી માટે રૂપાના યા લાકડાંના ચમચાને અંદર જરા ફેરવીને દુધને ઉભાવા દેવું નહી. તે પછી માહે ચમચો ફેરવવો નહી અને અંદર ઉપર મુજબ બીજો કકરો પડી દુધ બરાબર ફાટીને બરીયાની જૅલીના જેવું ફીક્કા કેરબાના રંગનું તદન નીતરૂં પાણી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને માહે ફાટેલા દુધના દહીના જેવા કટકા થયલા હોય છે તે પેલી નીતરી પાણી જેવી થયથી છાસમાં દોહવાઇને તેને ગદળું કરે નહી માટે જરા ઘટ સફેદ ધોતાં નરમ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર ઢીલું બાંધવું. પછી તપેલીની ઉપર સાફ ઢાંકણુ મુકી તેને એક બોરદુની કીનારીપરથી સેજ અળગું રાખ્યા તે તરફથી બધી નીતરી છાસને બોલમાં ગાળી લેવી. એ રીતે દુધને ફારીને સહવાર સાંજ બે વખત તાજી છાસ બનાવવી. કોઈ વખત દર્દીને એ છાસ આપવા ડૉકટર ફરમાવે છે. એ છાસ ગાળી લીધા પછી તપેલીમાં દહી જેવા બંધાયલા દુધના કટકા રહે છે તેની અંદર વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી જેટલું ભેળીને મહાની કાની કપડાંમાં પોતળું બાંધીને જરાવાર ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. એનો ટેસ્ટ મલાઈનાં સુરતી પનીરના જેવો લાગે છે.

છાસ બટરચર્નમાં, બરણીમાં અથવા બોલમાં કાઢવાની રીત.

કોઇ વખત ડૉકટરો સીક માણસને છાસ પાવા ફરમાવે છે અને તેઓને તો તદનજ ચોખ્ખી છાસ આપવી અવસ્યનું છે. તેટલા માટે તેવી ખાત્રીપુર્વક છાસ રોજ ઘરમાં થોડી કાઢવી હોય તો મોટી નાની જેવી જોઇતી હોય તેવી ઉભા ઘાટની કાચની ચોરસ બાટલીઓ આવે છે અને તેને ઇંગ્રેજીમાં બટરચર્ન કહે છે તેવી બાટલીઓ ઇગ્રેજી તેમજ બીજી મોટી દુકાનોમાં મલે છે. એ ચર્નની ઉપર પેચનું ઢાકણુ હોય છે અને આઇસક્રીમના સાંચામાં ફેરવવાનું ચક્ર હોય છે તેમ એ ઢાંકણુ સાથે પણ હેન્ડલ જડેલું ચક્કર હોય છે. એમાં છાસ બનાવવી હોય ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી ૭ રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં અમથી દહીનીજ

મેળવણીથી દહી બાંધવાનું છે તે રીતે એક દીવસ આગલથી સાંજ.. ઘણુ સોજા ભેળ વગરનાં તદન તાજાં અડધો શેર દુધનું દહીનીજ મેળવણીથી દહી બાંધવું અને બીજી સહવારે તે બંધાઇને કઠણ થાય પછી થોડાં સોજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડો યા સરદીની રૂતુમાં જરા ગરમ જેવું રેહને ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળવું પણ ગરમીમાં ઠુંડું લેવું. પછી ઉપર લખ્યું છે તેવી આસરે બારેક ઇંચ જેટલી ઉંચી એક બાટલી લેવી અને તેને બરાબર ધોઇ સાફ કરીને તેમાં બંધાયલું દહી તથા પેલું ગરમ કરીને ગાળેલું પાણી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને દોઢ પાશેર નાખવું, પણ જો છાસ પતળી કરવી હોય તો બીજું અડધા પાશેર જેટલું પાણી વધારે રેડીને પછી બાટલીનાં ઢાંકણને પેચ ફેરવીને ઉપર બરાબર બેસાડયા બાદ હૅન્ડલથી ચક્રને ફેરવીને વીસેક મીનીટ વળોવવું. જેમ કરતાં બાટલીના હેઠેના ભાગમાં માખણ ઠરીને તેનો ગોળો થશે. તે પછી બાટલીને ઉઘાડીને ચમચાંથી માખણ કાઢી લઇ એમજ પણ બીજું પાણી નાખ્યા વગર બાટલીમાંની છાસને પાછી એક વખત વળોવવી અને અંદર બકી રહેલું માખણ છુટું પડીને ઉપર આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી બધી ચોખ્ખી છાસને ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરા મલમલનાં કપડાંથી ગળીને પછી સીક માણુસને પાવી. સાધારણ માણુસ શોખને માટે પીયે તો છાસને ગાળવી નહી. દહી તથા પાણીથી બાટલીને અડધી યા સેજ વધારે ભરવી. ઉપર સુધી ભરવી નહી, નેથી બરાબર વળોવાશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબની ચક્ર સાથની બાટલી નહી હોય તો પછી કોઠીના સાકડાં પણ ઉંડા બોલમાં ઉપર લખ્યાં મુજબનું દહી તથા પાણી નાખવું અથવા મોટાં પેટાંની નાની લબ્પોટેલી બરણીમાં દહી તથા પાણી નાખવું અને દુધનાં પફ બનાવવાની લાકડાંની રવી વડે જોરથી પંદર વીસ મીનીટ ઘુંટવું અને ઉપર માખણના ઝીણા કઠણ કટકા તરી આવે પછી તેને ચમચાથી બરાબર કાઢી લીધા બાદ ફરી એકવાર એમજ વળોવી માખણ આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી ઉપર મુજબ એ છાસને પણ ગાળવી. એ રીતે બનાવેલી છાસ પણ બરાબર મજાહની થાય છે. દુધ તદનજ ચોકખું સોજું હોય છે તો એટલા દુધમાંથી નવટાંક જેટલું માખણ નીકળે છે.

જયબલસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, ઘુંદલી ખાંડ રતલ ૦ા, સોજી બદામની બીજ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, કડવી બદામ ૫, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઈંડાં ૧ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બધી બદામને છોલીને ઘણી બારીક ઘુંદવી. પછી કલઇવાળા ખુનચામાં આટો ચાળી તેમાં બધો સામાન ભેળા ગુંદીને પાણીથી આટો બાંધી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર હોય તો તેનથી અને તે નહી હોય તો પતળાં ગ્લાસની કીનારીથી કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ ચોપડી તેમાં બરાબર મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

જરદો.

જરબીરીયાંન જનહરમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોય તો કણકી વગરના સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજુ ઘી શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ાા, એળચી તોલો ૦ા, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લવંગ ૫, ખાટાં લીંબુ ૫, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર અડધો એટલે નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી લીંબુ કાપી કોડીનાં કપમાં બધો રસ કાઢીને તેમાં કેસર મેળવીને થોડો વખત રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બીજાં કપમાં ભીનવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. એલચી, લવંગ, તજ તથા જાયફળને જરા ઘુંદીને ખોખરું કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાશેર પાણી ભેળા તેમાં એ ખોખરો કીધેલો સામાન નાખીને ઘણો ટાઇટ શીરો કરીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો. ચોખાને ધોઇ દીલ્હીના હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને જીરાસાલ હોય તો ધોઇને એમજ રાખવા અને આગ્રે ચોપડીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે રીતે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાય કે તુર્ત ઉતારીને તેજ રીતે ઓયાંમાં ઓસા-

વીને કાઢયા પછી એક કલાક કલઇ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા રાખવા. બદામને છોલી ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘેઇને કોરડું કરી બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ચાવલમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરીને ઉપરથી ગોલાબ છાંટવો અને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલાપર મેલી હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર થોડા ઇંગાર મુકવા અને ચાવલ બરાબર ચઢેને ઉતારવું. એ જરદો ઘણો સારો લાગે છે.

જરબીરીયાંન જનઠર.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, સોજ્જું કઠણ દહી શેર ૨, ઝીણાં ચીકન નહી તેમજ હાફફાઉલ પણ નહી હોય તેવાં એ બેની વચમાંના ૨ પીલાં અથવા હલવાંનનાં જેવું ઘણુંજ કુમળું નરનું સોજ્જું ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦||, આદુ તોળા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨||, વાટેલું નીમક તોળા ૨, ખોખરૂં શેકેલું જીરૂં તોળો ૧, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦|, એળચી ૨૦, લવંગ તથા આખાં કાળાં મરી દરેક ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆનાની ભાર.

પીલાં હોય તો તેને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને કટકા કાપી સોજ્જું ધોવું અને ગોસ્ત હોય તો તેને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. આદુને છોલીને જાડું છુંદવું અથવા પીસવું અને તેમાં એક તોળો નીમક તથા નાના બે ચમચા પાણી ભેળી નીચવીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં એ રસ સાથે મરઘી યા ગોસ્તને ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી એળચીના દાણા, ધાણા તથા કેસરને સેજ પાણી સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી અમથું દહી કાઢી તોળીને તે એક શેર લઈ તેમાં પીસેલો સામાન ભેળીને પછી એને આથેલી મરઘી યા ગોસ્ત સાથે મેળવીને દહીનું પાણી પણ અંદર જરા ભેળીને બીજો એક કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધું ઘી કકડાવીને તેમાં કકરા ફીકા લાલ તળી તેમાંથી અડધાં ઘીને કોડીનાં મોટાં કપમાં કાઢી લઇ તેને તવાયલું પતળું

રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને ગોસ્ત યા મરઘી આવ્યાને ૯ઠી કલાક થવા આવે ત્યારે ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાણીમાંથી કાઢી તેમાં બાકીનું નીમક ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખા ભચડાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરી એક વખત ધોવા અને બાકી રહેલુ બધું દહી તથા તેમાંનું પાણી એક સાથે ભેળીને તેમાં ચોખાને ખરમોટવા અને એ બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી ચારેક આંગળ જેટલી અધુરી રહે તેવી તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલીમાં ઘી સાથનો તળેલો કાંદો, તજ, જીરૂં, લવંગ તથા મરી નાખીને માહે આથેલી મરઘી યા ગોસ્તના કટકાને કલઇ ભરેલી ચમચથી બરાબર મેળવી સરખું પાંથરીને પછી પેલા દહી સાથે ભળેલા ચોખાને સરખા પાંથરીને ઉપર ચપટ બેસતું ઢાંકણુ ચઢું મેલી તપેલીને ચુલા ઉપર મેલવી. પણ ઘણા ઇંગારથી તપેલીમાં છુટેલું પાણી જલદી બળી જાય છે અને અંદરનું ચરીયા વગર ડાજી જાય છે તેટલા માટે તપેલીની હેઠે તેમજ ઢાંકણ ઉપર ગામડી કોલસ ના થોડા ઇંગાર પાંથરીને મુકવા અને તે ઠંડા થવા આવેને એમજ બીજા ઇંગાર મેલ્યા કરવા. પણ માહે છુટેલું ગોસ્ત યા મરઘીનું તથા દહીનું પાણી સુકાશે તેટલા અરસામાં ચાવલ કાંઇ નરમ થશે નહી માટે એમ સુકાય પછી ચાવલની ઉપર ગરમ પાણી જરા છાંટીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ ચાવલ ઓસાવેલાની કાની પીળતા નથી પણ સુકા જેવાજ રેહ છે, તો પણ તે કાચા રેહ નહી અને બરાબર ચરે ત્યાં સુધી એમ ગરમ પાણી છાંટ્યા કરવું અને ચરે પછી પેલું ચુલા આગળ મુકેલું ઘી ચાવલની ઉપર ફરતું રેડીને બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ચાવલ સાથે મરઘી યા ગોસ્ત ભેળાય નહી મણ તે હેઠે રેહ અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને સરખું કાઢવું. એ જરબીરીયાંન મજાહનું થાય છે. આએ વીવીધ વાંનીમાં પલાવ ૩ જામાં દીલ્હીના ચોખા લેવા લખેલું છે તેવાજ ચોખા બનતાં સુધી લેવા, પણ તે નહીજ મલે તો પછી ચાળીને બધી કણકી કાઢી નાખેલા બધા ચોખા જુના ઝીણા જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન નુરમ્હાલી.

દીલ્હીના તાલીમખાનના ચોખા ટીપરી ૨, સોજું નરનું બણુંજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥, સોજું પાણી વગરનુ કઠણુ દહી શેર ૧,

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નવી ચણાની સોજી મોટી દાળ તોળા ૭॥, નીમક તોળો ૧॥, સોજું રસદાર આદુ તોળો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા; એળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીરૂં દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

જીરાંને ખોખરૂં કરવું. એળચી, લવંગ તથા તજને જાડું છુંદવું. ધાણાને બારીક પીસવા. કેસરને પીસીને બે ચમચી પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને કોરકું કરી આદુને છોલી છુંદીને તેમાં સવા તોળો નીમક મેળવી નીચવીને બધો રસ કાઢી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમોટીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક આથી રાખ્યા પછી દહીં ભેળીને બીજે એક કલાક રાખવું. દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ થોડાં ઠંડાં પાણીમાં બાકીનું ૦। તોળો નીમક તથા દાળ નાખી અર્ધકચરી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. ચાવલને ચુંટી સોજા ધોઈ આગે ચોપડીમા ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ઓસાવેલા પકાવવા મુકવા અને અર્ધકચરા થાયને સાફ ખોયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કોડીના મોટાં ફલૅતદીશમાં વખાતા રાખવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલી તદન કલાઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને અંદરથી અડધું ઘી એક કપમાં કાઢી લઈ તેને પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. અને તપેલીમાંના કાદા સાથનાં ઘીમાં આથેલું ગોસ્ત દહીં સાથેજ ભેળીને જરા લાલ કરી ધાણા નાખી સવા શેર પાણી રેડી એક કકરો પડેને છુંદેલો સામાન નાની ઢાંકણુ ઢાંકી ધંગારે મુકી નરમ થઇ દોઢ પાશેર જેટલી એવી રેહને ઉતારવું. પછી ચાવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગને તપેલીમાંના ગોસ્તની ઉપર તપેલીની ફરતી કીનારી તરફ પાળની માફક સરખું સફાઇથી મુકીને વચમાં સરખો ગોળ ગાળો રાખવો અને બાકીના એક ભાગ ચાવલમાં કેસર ભેળીને તેને એ ગાળામાં સફાઇથી મેલી તેની ઉપર ચણાની દાળ પાથરીને પછી પેલું જુદું કાઢી રાખેલું કપમાંનુ ઘી ઉપરથી ફરતુ રેડવું અને તપેલી પર ચપટ બેસ્તું ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર ધંગાર મેલી ચુલા ઉપર ધંગારે મુકવું અને ચાવલ બરાબર ચરે

પછી ઉતારવું અને ચાવલ સાથે ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ હેઠે ગોસ્ત અને ઉપર ચાવલ રહે તેમ તપેલીમાં નીચે સુધી ચમચ ખોસીને સફાઇથી કાઢીને સરખું મુકવું. દીલ્હીના ચોખા નહી મલે તો પછી જરખીરીયાંન જનાકરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન ૩મી.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, હલવાનના જેવું ઘણુંજ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧॥, દહીનો મહો તથા કાંદા દરેક શેર ૧, રસદાર આદુ તોળા ૨, શાહજીરૂ તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, સોજ ખરી કેસર વાલ ૭, નીમક ખપ મુજબ

જીરાંને ખોખરૂં કરવું અને લવગને બારીક છુંદવા. કેસરને જરા સેકીને બારીક છુંદી એળચીના દાણાને પણ બારીક છુંદીને બેઉ ભેળવું. ગોસ્તને બરાબર સાફ કરી તેના નાના કટકા કાપવા અને આદુને છોલી છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળી માહે ગોસ્તને ખરમોટી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી અંદર કેસર તથા એળચી મેળવવી. એ રીતે ગોસ્તને આથ્યાને બે કલાક થાયને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીન્વી રાખવા અને ગોસ્તને આથ્યાને ત્રણ કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થવા આવેને જીરૂં નાખી તેને જરા તળીને પછી લવંગ, આથેલું ગોસ્ત તથા મહો નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને દોઢ શેર પાણી રેડી એક તોળો નીમક તથા ચોખા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને બધું બરાબર ચરે તેટલાં પાણી સુકાયું હોય તો ઉપરથી થોડું ગરમ પાણી છાંટવું અને બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાય પછી ઉતારીને ઢાકણ કઢી તપેલીને કાંથા પરથી બેઉ હથે પકડી હેઠેનું પકવાન ઉપર આવે તેમ અંદરનું ઉછાળીને ભેળવું અને હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર થોડા ઇંગાર રાખી જરા વારે ઉતારવું. એ પકવાન સારૂં થાય છે. દીલ્હીના ચોખા મલે નહો તો પછી જરખીરીયાંન જનાકરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જલેબી અરદની દાળની (ઇમર્તી.)

સોજી અરદની દાળ માપેલી શેર ૧, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૪.

દાળને ચુંટી સોજી કરી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને તેનાં છલટાં અળગાં થાયને ચોળી ચોળી પાણી નામીને બધાં છલટાં કાઢી નાખી સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને કલઇવાળા થાળીમાં મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેમાંથી થોડી થોડી લઇ ત્રાંબાની તદનજ કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં મુકી તેની ઉપર જોરથી હથેલી ઘસીને ખુબ તરેહ મથવું, જેમ થતાં આટામાં ખમીર ચઢીને તે સફેદ થશે. પછી ઘણાજ જાદાં સોજા સફેદ કપડાંના નવ ઇંચ સમચોરસ બે કટકા લેવા અને તેને કીનારીપરથી ચારે બોરદુથી સાથે સીવીને બેવડું કરવું. પછી એ કપડાંની બરાબર વચોવચમાં સુકા વટાણા જેટલો એક ગોળ બટન હોલ પાડીને પેલા મથેલા આટામાંથી મોટા બે ચમચા જેટલો એ કપડાંની વચમાં મુકીને પછી તેના ચારે છેડા સાથે પકડીને પોતળું બાંધે તેમ મુઠ્ઠીમાં પકડવું અને પછી આએ ચોપડીમાં જલેબી મરૂના આટાની હોરાજીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં ઘી કકડાવાને પછી તેની ઉપર એ પોતળું ધરીને મુઠી દાબવી, તેથી માહે ભરેલો આટો હોલમાંથી બાહેર નીકળવા માડશે. તેનો સાનેક ઇંચના વ્યાસની જલેબી થાય તેટલો એક આંટો પેહલે પેણામાં સરખો ગોળ પાડીને પછી તેને અડડાવીને બીજો એમજ એક આંટો પાડવો અને આએ ચોપડીનાં પહેલાં પાણાં ઉપર આપેલી આકૃતીઓમાં જલેબીની છે તેવા આકારની જલેબી પાડવી અને એજ હોરાજીની જલેબીમાં લખ્યા મુજબ આગમચથી ખાંડનો શીરો બનાવીને તૈયાર રાખી તેમાંજ લખેલા રીતે એ જલેબીને તળીને તેજ મુજબ પણ જલેબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એને શીરો પાવો. ગમે તો એના શીરામાં પણ કેસર યા ઍસૅન્સ નાખવું. આએ જલેબી જોવા તેમજ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે. પણ એ ઘણી મોટી થઈ શકશે નહી. કારણ એની વચમાંનો ગાળો મોટો થયાથી ભાગી જાય છે. તો પણ ઘણી વખત બનાવતાં હાથે ચઢીયા પછી ગમે તો વચ-

માંના ખાલી ગાળામાં બીજી કાંઇ તરેહ અથવા ચોકડા પાડીને તે પુરી લેવો. એ જલેબી બનાવવામાં મજબુત હાથનું કામ છે અને એ જલેબીને હીંદુસ્તાનમાં ઇમર્તી કહે છે.

જલેબી ઘઉંના આટાની હીંદુ લોકની.

સોજી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ મણ ૦॥, સોજુ સાગરનું ઘી શેર ૧૫, તાજો પેહલાં નંબરનો મીલનો ઘઉંનો આટો રતલ ૪, સોજો ચણાનો આટો રતલ ૦।, નવી ચારોળી, ભાજેલાં પસ્તાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧॥, નવું ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાની સીસી ૧॥ એટલે ભરેલા નાના ચમચા ૩, સાઇટ્રીક ઍસીડના ચણા જેટલા નાના કટકા તોળો ૧.

જલેબી બનાવવા અગાઉ આમ્મે વીવીધ વાનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ ઘણો ઘાડો અને લગભગ કાળો જેવો તો પણ સેજબી કરપાયલો નહી હોય તેવો બનાવીને તૈયાર કરી રાખવો. ચારોળી પસ્તાંને છોલવું નહી પણ બદામને છોલી એની તથા પસ્તાંની ઉભી સ્લાઇસ કાપવી. જલેબી બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં ઘઉંના આટાને ચાળવો અને બધી મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલાં એક તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો નાખવો અને સોજા ગાળેલાં પાણીને ચુલે મેલી તે ફુકું નહી પણ તેનાં કરતાં સેજ ગરમ જેવું થાયને ઉતારવું અને હાથને સોજો ધોઇ ખપતું ખપતું એ પાણી આટામાં રેડતાં જઇ આટામાં મેળવી જેમ લાકડાંના સોટા વડે ઘુંટે તેમ હાથની મુઠીને ઝડપથી આટામાં ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની બધો આટો મેળવીને પછી ઉપરથી ચણાનો આટો ફરતો નાખી એમજ હાથની મુઠી વડે ઘુંટવું ચાલુ રાખી બધા મલીને પંદર વીસ આંટા ફેરવી આટાને નરમ યા કઠણ નહી પણ મજાહનો ઘટ જેવો કરવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો માહે બીજું સેજ પાણી મેળવીને પછી આટાની સપાટીની ઉપર હથેલી ફેરવીને સફાઇ કીધા બાદ તેની ઉપર ત્રણ ચાર ખોબલી ભરીને પાણી ફરતુ છાંટી આટાની ઉપર પાણી ચોપડાય તેમ હથેલી ફેરવવી. તે પછી તપેલાંની ઉપર સાફ ધોતુ કપડું બાંધીને પછી તેની ઉપર કલઇવાળુ ઢાંકણ ઢાંકી તપેલાંને હેઠેથી

ઉપર સુધી સોજા જાદાં ગરમ કપડાંમાં વીટાળી લઇ પંદર વીસ કલાક ઉંફમાં રાખવું. ત્યારબાદ બધું બાંધેલું છોડીને મેળવણીને પાછી હાથ વડે મેળવી બરાબર ભેળી પહેલે કીધેલી હતી તે કરતા જો મેળવણી ઘટ થયલી લાગે તો બીજું જરા ઠંડું પાણી અંદર બરાબર મેળવીને પછી એ મેળવણી પોબલી પર લઇને રેડતાં પતળી નહી પણ બરાબર ઘાડી જેવી લાગેને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકી સેજ તડકે ઉંફમાં અથવા બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવું. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં દુધ નાખી શીરો ફાડીને નીતરો કરવા લખેલું છે તે મુજબ બનાવવા માટે ઘણી મોટી છાલકી લોઢાની કઢાઇમાં ઉપલી બધી ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને બધો મેલ ઉપર આવીને તેનો પોપડો થતો જાય તેમ તેને બારીક આધરાંના ઝારા વડે કાઢ્યા કરી કઢાઇમા બોરદુ પર મેલ વળગેલો રહે છે તેને ધોતાં મલમલનાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી જરા નીચવી તેનો ડુચો કરી તે વડે પેલો મેલ નુછ્યા કરવો અને શીરો તદનજ નીતરો કાચ જેવો થાય પછી ઘણો ઘાડો એટલે આગળીને અ ગોઠાની ચમટીમાં શીરાને દાબીને તે પાછી ઉઘાડતાં આગળાં ઉપર વળગેલો શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો બધો ગ્રાસ પકડીને ઘાડો થાય ત્યારે તુર્તજ તેમા પેલા સાઇત્રીક ઍસીડના બધા કટકા ભેળીને કઢાઇને ઉતારી પાડવી અને એ શીરો ગાળવાનો નહી પણ એમજ રાખવાનો હોય છે માટે શીરાવાળી કઢાઇને જમીનની ઉપર જરા ઢળતી મુકવી. શીરામાં ઍસીડ ભેળવાનું કારણ એ કે તેના ખટાસને લીધે શીરો આટલો બધો ઘાડો થવા છતા ઠંડો થયા પછી બંધાતો નથી. પણ જો ઍસીડ નહીજ હોય તો પછી સોજાં મોટા રસદાર ખાટાં ચાર લીંબુનો ગાળેલો રસ ઍસીડને બદલે શીરામાં ભેળવો. પછી એ શીરો ઘણા ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો બધો પેલો બાળેલી ખાડનો તૈયાર કીધેલો રંગ માહે બરાબર મેળવી શીરો ઠંડો થાય પછી થોડું થોડું કરી એમા બધું વૅનીલા ભેળવું. ત્યારબાદ આએ વીવીધ વાનીમાં જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીની છાપેલી છે તેમાં લોઢાંનો ચુલો લખેલો છે તેટલો મોટો ચુલો લેવો. પણ તે ચુલાને એક બોરદુ પર હેઠે બારણું મુકેલુ હોય છે. તેમા લાકડા મુકીને બળતું કરવાનું છે તેવો ચુલો આએ જલેબી

માટે ચાલશે નહી પણ ચુલાની ઉપરની કીનારી તરફથી સાતેક ઇંચ જેટલો ભાગ કોલસા મુકવા માટે ખાલી રહે અને તે પછી અંદર લોખંડના સેજ છુટા છુટા બારીક પાતા જડેલી જાળી હોય છે તેવો ચુલો આગ્મે જલેબી બનાવવા માટે લેવો અને એ જાળીની ઉપર તદન સુકાં લાકડાંના ઘણા પતળા થોડા નાના કટકાને પાંથરીને મુકીને પછી તેની ઉપર થોડું ઘાસલેટ તેલ રેડવું અને ગૅસ કાઢી લીધેલા કોલસા મીઠાઇવાળાઓ વાપરે છે તેવા કોલસાના કટકાને એ લાકડાંની ઉપર ચુલાની છેક કીનારીની પણ સેજ ઉપર આવે તેમ માહે ઠીસીને ભરયા પછી પેલા તળીયાંમાં મુકેલા લાકડાંના કટકાને મૅચાસથી સળગાવીને તે બરાબર સળગવા માટે ચુલામાં હેઠે જે બારણું હોય છે તે ઉઘાડું મુકવું, તેમજ ઉપરથી પણ પંખાએ પવન નાખવો. જેમ કરતાં મોટું બળતું થઇને જ્યારે બધા કોલસા બરાબર સળગી રેહશે ત્યારે સેજ પણ ધુંમાડો થશે નહી. તે પછી એજ હોરાજીની જલેબીમાં લખ્યા મુજબનો લોખંડનો મોટો ઉંડો સાફ કીધેલો પેણો કોલસાને બરાબર અડકે તેમ તેની ઉપર ઘણો દાબી સરખો ગોઠવી ચુલાપર સરખી સપાટીએ મુકીને પછી ઘીથી પેણાને પોણો ભરવો અને ઘી બરાબર કકડે ત્યારે પેલી જલેબીની મેળવણીવાળુ તપેલું હાથ પુગે તેટલે અંતરે ચુલા આગળ મુકવું અને જલેબી બનાવનાર માણુસના હાથ પોંહચે તેટલ ઉંચાં સ્ટુલ ઉપર તેને ગોઠવઇને બેસવું અને આગ્મે જલેબી બનાવવા માટે આસરે એક શેર પાણી સમાય તેટલો ત્રાંબાનો જરા પોહોળો ટાંપો-ટાંના ઘાટનો અને તેનાં તળીયામાં મોસંબી ચણા જેટલા મોટા એક છેડ સાથનો કલઇવાળો કળસીયો આવે છે તે લેવો અને તેમાં મેળવણી ભરવા માટે હાથો જડેલો કાંસીયો આવે તે વડે એ કળસીયો બાહેરથી ખરડાય નહી તેમ મેળવણીને તેમાં ભરવી, પણ છેડમાંથી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે છેડપર આંગળી દાબી રાખીને ઉપર સુધી ભરવી. પછી હોરાજીની જલેબીમાંજ લખેલી રીતે જેટલી મોટી નાની જલેબી કરવી હોય તે પ્રમાણે કકડેલાં ઘીમાં છેડમાંથી એક જલેબીને પેહલે પાડીને પછી છેડ ઉપર આંગળી દાબ્યા વગર એમજ કળસીયાને ઝડપથી જરા દુર કરી પેણામાં સમાય તેટલી બીજી જલેબીઓ એજ રીતે પાડવી અને તે જરા તળાય પછી એકેક સાથે પતળા આંકડાથી વળગેલી રેહ છે તે આંકડાને ઝારાથી

જરા દાબીને ભાંજીને છુટી કરવી. પણ મેળવણીવાળા કળસીયાને એમ મુકવાથી તેમાં મેળવણી હોય છે તે બાહેર નીકળીને કળસીયેા ખરડાય છે માટે તેમ થય નહી તેટલા માટે લાકડાંની બે ચપટી પટીની વચમાં કળસીયેા મુકાય તેટલેા ગાળેા કરવા લાકડાના નાના બે કટકાને એ પતીએા સાથે જડી વચમાં ગાળેા કીધેલી ફ્રેમ હોય તેા તેને તપેલાંના કાંથાની ઉપર ટેકાવીને મેલીને તેની ઉપર કળસીયેા મુકવેા. પણ તેવી ફ્રેમ નહી હોય તેા બે તવાથાના ચપટા ડાંડાને તપેલાના કાંથાની ઉપર જરા છુટા ગેાઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણીવાળેા કળસીયેા સંભાળથી ગેાઠવીને મુકવે. તેથી છેડમાંથી બાહેર નીકળતી મેળવણી તપેલામાંજ પડશે. પેણુામાં રેડેલી જલેબીનું હેઠેનું પડ લાલ રંગનું તળાયને ઝારાથી ફેરવી નાખી બીજુ પડ એમજ તળાયને હેારાજીની જલેબીમા લખ્યા મુજબની સાકમાં ત્રણ ચાર જલેબીને સામટીજ બાહેરના આંકડામાંથી બેાસીને ઉંચકી તે ભાગે નહી તેમ સંભાંળથી માહેલું ઘી નીપરી કાઢીને શીરાવાળી કઢાઇમાં મુકી દેવી અને બીજાં માણુસે હલકે હાથે સંભાળથી બીજા ઝારાવડે શીરામાં છુટી પાડીને ઝારાથી દાબી રાખવી અને જલેબી બરાબર શીરેા પીયેને ઝારાની ઉપર લઇ વધારાનેા શીરેા નીકળી ગયા પછી આગમચથી એક મેાટા થાળા અથવા ખુનચામાં અકેક જલેબી મુકાય તેટલાં કેારાં ઝીણાં સફેદ કાગજના કટકાને પાંથરીને મુકી રાખી જલેબીને હાથવડે ઉચકીને તે દરેકની ઉપર અકેક જલેબી મેલીને તેની ઉપર થેાડા બદામ, પસ્તાં, ચારેાળી, એળચી, જાયફળ ભભરાવી શેાભા માટે થેાડી તાજા ગેાલાબની પાદડીએા છાંટી બીજી જલેબી માટે એની ઉપર બીજાં કાગજે એમજ પાંથરીને તૈયાર કરવાં. પેણામાંથી જલેબીને કાઢયા પછી તુર્તજ પેલા કળસીયામાં બીજી મેળવણી ભરીને એજ રીતે બધી જલેબી બનાવવી. મેળવણીને ધીરે ધીરે પેણુામાં રેડયાથી આંકડા જાદા પડે છે માટે જેમ બને તેમ જલદી જલદી રેડવી. તેમ રેડયાથી એટલાજ છેડના કળસીયામાંથી જેટલા પતળા આંકડાની જલેબી બનાવવા માગે તેવી એક હુશીયાર અનુભવી કંદેાઇ મજાહની સરખી બનાવી શકે છે અને તેવા બનાવનારને હાથે જલેબી પેણુામાં હેઠે સુધી જતી નથી પણ હીલાયા વગર સપાટીની ઉપરજ મજાહની સરખી કરેલી રેહ છે. પણ બીન અનુભવીને હાથથી તેા પેહલે

જલેબીના આંટા સરખા પડી શકતાજ નથી અને તે ચુંથાયલા પડે છે અને હેઠે ડુબી જાય છે. માટે જલેબી કાંઈ સાધારણ માસણથી બે ચાર વખતમાંજ બરાબર થઈ શકતી નથી. બાર પંદર વખત બનાવતાં અને માલ બીગડતાંજ પછી હાથે ચઢે છે. મેળવણી ભરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો કળસીયો નહી હોય તો પછી હોરાજીની જલેબીમાં જલેબી બનાવવા માટે કરવરો, ગળણી, કાટળી બધું લખેલું છે તેવુ કાંઈ લેવું. પણ મેળવણી પતળી થઈ જાય તો પછી તેના આંકડા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંથરાઈને ચપટા થઈ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તો મેળવણીમાં ખપતો બીજો જરા આટો ભેળીને માહે તે મળી જવા માટે આસરે અડધો કલાક રાખ્યા પછી તેની જલેબી બનાવવી, કારણ તુર્ત બરાબર થશે નહી. તેમજ મેળવણી ઘણી ઘટ હશે તો છેડમાંથી તે પણ નીકળી શકશે નહી, માટે તેવી થયલી હોય તો જરા પાણી બરાબર ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા પછીજ તેની જલેબી બનાવવી. ઉપલો સામાન જલેબીના મોટા ઘાંન માટે લખેલો છે તે હીસાબે થોડો સામાન થોડી જલેબી બનાવવા માટે તૈયાર કરવો અને લોખંડના નાના ચુલા યા સાધારણ ચુલા ઉપર ઉંડા ઉભી કીનારીના નાના પેણામાં ઉપલીજ રીત એ જલેબીને પણ કોલસા ઉપર બનાવવી

જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીની.

પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, નવી બદામની બીજ; ભાજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક તોળા ૫, સોજુ દહી તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩.

જલેબી બનાવવા માટે તળીયાંમાં હેઠે એક આંધરાંવાળુ અને ઘણું મોટાં નાળીયેરના જેવા ઘાટનું લંબાચું વાસણ આવે છે, જેને કરવરો કેહ છે તેવું ત્રાંબાનું અથવા ઍલ્યુમીન્યમનું વાસણ હેઠેથી નાળીયેરની કાંની સાંકડું પણ નાળીયેરનો વચલો ભાગ હોય છે તેટલું ઉપરથી પોહોળું બનાવવું. પણ જલેબી મોટી નાની જેવી કરવી હોય તે મુજબ તેના આંકડાના આંટા પડે તેવો નાનો મોટો છેડ જોઇયે અને એ વાસણમા

જલેબીની મેળવણી ભર્યા પછી છેડમાંથી જેટલી ધાર નીકળે છે તેટલીજ તે તળાયા પછી થતી નથી, પણ ઘીમાં મેળવણી રેડતાંજ તે ખીળાને આંકડા જાદા થાય છે, તેટલા માટે તે પ્રમાણના છેડવાળું વાસણ બરાબર લેવુ જોઇયે. પણુ એ મુજબનુ વાસણ નહી બને તો પછી એક ઘણા મોટાં લાંબાં નાળીયેરનો ચોટલી તરફનો ઉપરનો થોડો ભાગ સરખો ભાજીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલા મોટા ભાગમાથી બધું કોપરૂ કાઢી નાખીને અંદરથી સોજું કરી બાહેરની બોરદુ પર પણ છરી ઘસી ઓખવીને સાફ કરી મજાહનું લાકડાનું હોય તેવુ કરવું. પછી એક લાંબા ખીલાને ઇંગારમાં ટપાવી તે વડે ઉપર લખ્યા મુજબનો નાનો મોટો જેટલો જોઇયે તેટલો સરખો ગોળ છેડ કાટળીની હેઠે પાડવો અથવા ઉપરથી ઘણી પોહોળી થાય તેવી નહી પણ મજાહના સરખા લંબાચ્યા ઘાટની પત્રાંની ગળણી કરાવવી, પણ હમેશ સાધારણ ગળણીની હેઠેથી ધાર પાડવા માટે જે લાંબી નળી મુકેલી હોય છે તેવી એ ગળણીને મુકવી નહી. કારણ તેવી નળીમાથી જલેબીની મેળવણીની ધાર નાકળી શકતી નથી, તેટલા માટે નળી વગરની ઉપર લખ્યા મુજબનાં હેઠે એક આંધરાની ગળણી કરાવવી. જલેબી તળવાને માટે ઉભી ઉ ડી કીનારીનો લોખંડનો મોટો પેણો હોય તો તેમાં એકજ વખતે સામટી ચાર પાચ જલેબીઓ તળી શકાય અને તેથી ઘીનો બીગાડ થાય નહી, માટે બનતાં સુધી તેવોજ પેણો લેવો અને તેને સારૂ ચુલે પણ તે મુકાય તેટલોજ મોટો અને આસરે પોણો ગજ જેટલો ઉંચો અને નીચેથી બળતું બાહેર નીકળી જાય તો સરખો તાપ લાગે નહી માટે નીચે ફરતું લોઢાનું પત્રું જડીને લાકડાં મુકવા માટે એક બોરદુ પર એવુંજ પત્રાંનું બારણું મુકેલો આવે છે તે લેવો, તેમજ જલેબી ફેરવવા માટે આસરે અડધો ગજ લાંબી લોઢાંની પતળી સોજી ગોળ સીક લેવી અથવા એટલીજ મોટી બાંબુની ગોળ સોટી લેવી અને તેની સાથે બીજી એક તસુ જેટલી પોહોળી બાંબુની ફતી પણુ રાખવી. પછી જલેબી બનાવવાની હોય ત્યારે સાંજના બધા આટાને ચાળી તેમાંથી અડધા રતલને આસરે જુદો કાઢી રાખવો અને બધી મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી એક તદન કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી બાકી રહેલા

બધા આટાને તેમાં નાખી હાથ સાફ કરીને પછી હાથ વડેજ ખુબ જોરથી પાણી સાથે આટાને મેળવવો, જેમ કરતાં ઘટે તો બીજું કંડું પાણી રેડીને મેળવણી ઘટ જેવી કરી દહીમાં જરા કંડુ પાણી ભેળીને માંહે તે નાખીને પછી મેળવણીમાં હાથ નાખી સોટા વડે ઘુંટે તેમ જોરમાં હાથ ફેરવીને સારીકાની મેળવીને મજાહની ચીકાસદાર મેળવણી થાયને ઉપર તદનજ કલઇવાળું ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર ધોતું કપડું બાંધીને બાવરચીખાનામાં ચુલાથી છેટે મુકીને તેની ઉપર બીજું મોટું તપેલું ઢકીને તેર ચઉદ કલાક રાખવું. એ રીતે મેળવણી ઢાંકી રાખ્યાને એટલા કલાક થવા આવે તેની થોડો વખત અગાઉ કેસરને કલઇવાળાં ઢાંકણુમાં ઇંગારે સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટીને થોડા ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણુમાં ભેળવી. તે પછી આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દુધ નાખીને ખાંડનો મજાહનો તદનજ નીતરો ચાસવાળો શીરો બનાવી એક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ખપતો ખપતો કેસરનો રંગ ભેળીને ઘણો ઘેરા રંગનો શીરો કરવો. તેટલા મેળવણી રાખ્યાને તેર ચઉદ કલાક થાયને તપેલી ઉઘાડી મેળવણીમાં સોજું ગરમ પાણી થોડું નાખી ઉપર મુજબ સાફ હાથે સારીકાની ઘુંટીને પેલો જુદો કાઢી રાખેલો બાકીનો અડધો રતલ આટો માહે નાખી તેનો સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ હાથ વડે ખુબ તરેહ ઘુંટીને મેળવણી ઘણી ઘાડી અને ચીવટ કરી તેમાં કેસર ભેળેલા શીરામાથી ચારેક નાના ચમચા જેટલો ભેળવો. તે પછી શીરો બંધાય નહી માટે માહે લીંબુનો રસ ભેળી ગરમ રૌખવા માટે ચુલામાં ઘણા સેજ ઇંગારને છુટા છુટા મુકીને તે પર તપેલું મુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પેણાને ઉજાળી સાફ કરી ઉપર લખ્યા જેવાજ ચુલાને હેઠે જમીન પર રાખ પાંથરીને તેની ઉપર મુકીને તેની અંદર બળતુ કરવુ અને ચુલા પર પેણા મુકી તે પેણા ભરાય તેટલું ઘી તેમા નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું મોટું રાખવું નહી. પણ ચુલામાં હેઠે ફરતું ધીમું બળતું રાખી મેળવણી ભરવા માટે ઉપર મુજબનો કરવરો યા કાટળી જેબી તૈયાર કીધેલું હોય તેમાં જલેબીની મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરી જમણા હાથમાં પકડીને આંધરાં-માંથી બાહેર નીકળી પડે નહી માટે ડાવા હાથનું આંગળું આંધરા

પર દાબવું. એમ છેક ઉપર સુધી મેળવણી ભરવાનું કારણ એમ છે કે તેનાં વજનનું દબાણ થવાથી મેળવણીની ધાર બરાબર નીકળ શકે છે અને વાસણ અધુરૂ રેહતાં વજન ઓછું થઇને હલકુ થાય છે એટલે મેળવણીની ધાર એક સરખી સડસડાત રેળાની નહી પણ અટકી અટકીને નીકળે છે તેટલા માટે પેણામા એક જલેબી પાડયાં પછી વાસણને પાછું ભરવું જોઇયે, તેમજ જો મેળવણી ઘટ થયલી હશે તો પછી તે પણ આંધરાંમાંથી નીકળશે નહી, માટે જો એ સબબે નીકળે નહી તો પછી અંદર થોડું ઠંડું પાણી રેડી પાછું ખુબ તરેહ મેળવીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી જલેબી બનાવવી. કારણ મેળવણીમાં કાચું પાણી બરાબર ભેળાય નહી તો પછી મેળવણી ઘીમાં પડયા પછી છૂટીયા કરે છે અને બરાબર થતી નથી. એ રીતે મેળવણીથી ભરેલાં વાસણને પેણામાંનાં કકડતાં ઘીથી ચારેક ઇંચને છેટે ધરીને હેઠે છેડપર દાબેલી આંગળી કાઢી નાખવી અને તેમાંથી મેળવણીની ધાર પડે તેને જેટલી નાની મોટી જલેબી કરવી હોય તે મુજબ તેના વચમાંના વ્યાસ જેટલો એક આંટો પેણામાં જમણી બોરકુથી રેડવા માડીને ડાબા હાથ તરફ જાય તેમ લાબો પાડીને પછી જલેબીનો બાહેરનો આંકડો પેહલે ગોળ પાડીને પછી તેની અંદરના બધા આંટા અકેક સાથે અથડાવીને છેક વચમાં સુધી પાડી આખી જલેબી કીધા પછી વાસણના છેડપર આગળું દાબીને ત્યાંથી મેળવણી છુટી પાડી ઉપર પ્રમાણે પાછું મેળવણીથી વાસણ ભરીને એજ રીતે પેણામાં જેટલી સમાય તેટલી બીજી જલેબીઓ પાડવી. પણ જલેબીના આંટા અકેકથી છુટા પડયા હોય તો તળઇને કકરી થાય તે આમમચ પેલી લોઢાંની સીકથી પાછા બધા અકેક સાથે અથડાવીને બાહેરનો પેલો પાડેલો આટો પણ એમજ સરખો કરીને મજાહની ગોળ જલેબી કરવી. જલેબી પાડવાની રીત તો ઉપર લખ્યું છે તેમ પહેલે આડો આંટો રેડયા પછી બાહેરનો આંકડો પેહલે પાડીને પછી આખી જલેબી પાડવાની છે પણ શીખાઉને હાથે એમ સરખી પડી શકશે નહી માટે તેવા બનાવનારે ગમે તો પેહલે વચમાંથી શરૂ કરીને છેલ્લો છેક બાહેરનો આંટો રેડયા પછી તે બધા આટાના આંકડાની ઉપર વચમાં એક આડો આંટો મારીને જાણે બધા છુટા આંકડાને તેનેથી બાધી લેવા. પછી જલેબીનું

પડ બધેથી એક સરખું પીળા ઘેરા રંગનું અને કકરૂં તળાયને પેલી લોઢાંની સીક અથવા બાંબુની ગોળ સોટીને જલેબીના આંકડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ખોસીને પેણામાંનું ઘી બાહેર ઉડીને છંટાય નહી તેની સંભાળ રાખી બીજી બાંબુની પતીનો ટેકો રાખીને એ જલેબીનું પડ ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કકરી થઈ છે કે નહી તે તપાસવા માટે જલેબીની ઉપર પેલી સીકને સેજ ઠોકી જોવી, જો જલેબી કકરી થયલી હશે તો ખખડવાનો અવાજ ખડખડ કરીને સભળાશે. પછી ઉપલીજ રીતે જલેબીને ઉંચકીને શીરાંના તપેલામાં મુકીને તેને બીજાં માણુસે હલકે હાથે ઝારાથી જરાવાર દાબી રાખવી. અને શીરો પીયેને ઝાગથીજ જલેબી ઉંચકીને માહેથી શીરાને તપેલાંમાં ટપકવા દઇને પછી એક કલઇ ભરેલો મોટો થાળો જરા ઢળતો મુકીને તેની ઉંચી બોરડુ પર જલેબી મુકવી, જેથી માહેલો શીરો નીકળી ઢળીને નીચે એકઠો થશે. તે પછી જલેબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉંચકીને બીજાં વાસણમાં મુકવી. એ રીતે બધી જલેબી તૈયાર થાય પછી બારીક સફેદ કોરાં કાગજની ઉપર એકેક જલેબીને જુદી જુદી મુકવી અને પસ્તાંની છોલ્યા વગર અને બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ચારોળી તથા એલચી સાથે જલેબીની ઉપર ભભરાવવી અને શોભા માટે ઉપર થોડી તાજી ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી. વેનીલા અથવા રોજની જલેબી બનાવવી હોય તો તેના શીરામાં કેસર નાખવી નહી પણ આટાની મેળવણી તૈયાર થાયને થોડો બાળેલી ખાંડનો રંગ બનાવીને મેળવણી ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલો તેમાં એ રંગ જરા મેળવો અને શીરો કીધા પછી તેમાં એસેન્સ ઓવ રોજ જે ઘણુંજ જલદ હોય છે માટે તે પેહલે ઘણું સેજ ભેળીને શીરો ચાખી જોવો અને તેનો ટેસ્ટ બરાબર લાગે નહી તો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખપતું ખપતું જરા જરા ભેળવું. વેનીલા એસેન્સ પણ એમજ રીતે શીરામાં પુગતા ટેસ્ટનું ભેળવું. પછી પેહલે એક જલેબી તળી તેને શીરો પાઇને ચાખી જોવી અને એસેન્સ ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું બીજું ભેળવુ. બે ચાર વખત કીધાથી કાંઇ જલેબી બની શકતી નથી. ઓછામાં ઓછીબી દસ બાર વખત બનાવવી અને બીગાડયા પછીજ હાથે ચઢીને બની શકશે.

જલેબી રવાની પરભુ લોકની.

એક રતલ ઘણોજ ઝીણો સફેદ રવો લેવો અને તેને તદન કલઇ ભરેલી થાળી અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીમાં ચાળવો. પછી આંગળાં ડાજે નહી તેટલું જરા ગરમ પાણીને રવામાં થોડું મેળવીને ઘટ કરી અડધો તોળો સોજું મ્હણ દહી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી વારેલું નીમક એક ચમટી નાખીને રવાના દાણા આખા રહે નહી પણ બધા બરાબર મળી જાય ત્યાં સુધી હથેલી વડે ખુબ તરેહ મથીને પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંફવાળા જગ્યામાં પંદર કલાક રાખ્યા બાદ પાછું થાળીમાં કાઢીને તેમાં સોજો અગ્દનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખ્વો અને મેળવણીમાંથી તાર નીકળે તેટલી બધી ચીવટ થાય ત્યાં સુધી મથવુ. પછી ઉપર જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીનીમાં લખ્યા મુજબ કેસર નાખેલો શીરો તૈયાર કરવો અને એજ જલેબીમાં લખેલી રીતે પણ આએ રવાની મેળવણીની મોટી નહી પણ નાની નાની જલેબી બનાવીને તેજ રીતે શીરામાં બોળવી. એ જલેબીની મેળવણી બીજી રીતથી બનાવવી હોય તો ઝીણો રવો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક અડધો રતલ લઇ તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ઘી તથા દહી એજ રીતે મથીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એની પણ નાની જલેબીજ બનાવીને શીરામાં બોળવી. પણ એમાં અરદનો આટો નાખવો નહી.

જામ આલુચાની.

તાજાં બોખારી આલુ આવે છે તેને આલુચા કહે છે તે પાકીને ઉપરથી ટામોટાં જેવાં ઘેરાં લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરના જેવા રંગનાં પણ મજાહનાં કહણ આલુચા દોઢ રતલ લેવાં અને હાથ વડે તેની બધી છાલ છોલીને બાજુ પરથી છરી વડે બધાં ફાડચાં કાપી લઇ ઠરીયાને ભચડી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે કાઢી લઇ છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને રસ સાથના બધા એ આલુચાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ પોણો

રતલ ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચુલે ધીમી આંચે મેળવું અને અંદરના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે અવારનવાર લાકડાનો ચમચો ફેરવવો અને ઉપર મેલ આવશે તેને જામ નીકળે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢ્યા કરવો. જામ ઘટ થઇને તૈયાર થશે ત્યારે માહે ફીણ આવવા માંડશે તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખવી નહી પણ ઉતારી પાડીને બાકી રહેલો મેલ કાઢવો અને તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ઉપલા સામાનની તૈયાર જામ એક રતલ જેટલી થાય છે. અને એનો રંગ પીળો થાય છે પણ જામ ચળકતી ઘેરા લાલ રંગની બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબનાં પાકાં ઘેરા લાલ રંગનાં દોઢ રતલ આલુચા લેવા અને તેનાં ડીચકાં કાઢી ઉભા ચાર કાપ મુકી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને માહે ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું, પણ ઉભાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી અને ઉપરની છાલ નરમ થાય નહી પણ અંદરનો ગર બરાબર નરમ થાય ત્યારે ઉતારવુ અને જરા ઠંડુ થાયને બીજી તદનેજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર એવુંજ કલઇ-વાળું પોયું અથવા ચાળણી મુકી તેમા નાખી હથેલી વડે ઘસીને બધો ગર તથા રસ બરાબર છાંડી લેવો અને છાલ તથા ઠરીયાને ભચડી તેમાં બાકી રસ તથા ગર હોય તો તેને કાઢી લીધા પછી વધેલું ફેંકી દેવું અને છાંડેલામાં ઉપર મુજબની પણ એક રતલ ખાંડ ભેળી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી મેલ આવે તેને ઉપર મુજબ કાઢયા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને તેમજ પૉટમાં ભરવી

જામ ઍપ્રીકોટ (તાજા જર્દઆલુની.)

મજાહુનાં સોંજાં ઘણાં મોટાં પકાં તાજાં ઍપ્રીકોટ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી એમજ છોલવી. પણ તેમ નહીજ છોલાય તો પછી પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે ને મુજબ છોલી ઉભા બબે કટકા કાપી અંદરના ઠરીયા કાઢીને પછી ઍપ્રીકોટ તોળીને તે એક રતલ લઇ તેમાં જાદા છુદેલી લોફ શુગર અને તે નહીં હોય તો પેહલાં નંબરની જાદી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ સાથે કોડીના વાસણમાં ભેળીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બાર કલાક રાખવું. તે પછી

ઍપ્રીકોટમાંથી નીકળેલા ઠરીયામાંથી અડધાને ભાંજીને તેમાંનાં મગજ કાઢી તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છોલવની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને ઍપ્રીકોટને બોલમાં રાખ્યાને બાર કલાક થાયને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદન આખાં ઍનેમલનાં વાસણુમાં ખાંડ સાથનાં ઍપ્રીકોટ તથા મગજ નાખી ધગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જે કટકા ચાસ પીને લાલ થતા જાય તેને સોજાં કોડીનાં બોલમાં કાઢી લેવા અને એ રીતે બધા બરાબર લાલ થઇ રેહને ઉતારી જૅલીના પૉટમાં ભરી મગજ સાથેજ માહે શીશાને રેડવેા અને તદન ઠંડી થાયને પૉટની ડોક જેટલાં સફેદ કોરાં કાગજના ગેાળ કટકા કાપી ખાવાનાં સેાજાં ઑલીવ ઑઇલમાં બોળાને પૉટમાં ભરેલી જામની ઉપર બે ત્રણ કટકા બેસ્તા મુકવા અને પૉટની ડોકની ઉપર ઝીણું સફેદ કાગજ મુકી તેની ઉપર ઇડાંની સફેદી લગાડીને વળગાવવું, તેથી ઍર ટઇટ થશે ગમે તેા એક રતલ ઍપ્રીકોટને સેાજાં ધોઇ છાલ સાથેજ ઉભાં બબે કટકામાં કાપીને છાલ સાથેજ એ ઍપ્રીકોટની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી. તાજાં જર્દઆલુ તેજ ઍપ્રીકોટ છે.

જામ અંજીરની.

સેાજાં મોટાં પાકાં તાજાં છોલેલાં અંજીર એક રતલ લેવાં અને તેને કોડીનાં વાસણુમાં મુકી તેની ઉપર ૦।। રતલ જેટલી સેાજી શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને બેથી છઢી કલાક રાખ્યા બાદ બીજી એવીજ એક રતલ ખાંડને અંજીર સાથે ભચડીને બરાબર મેળવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધગધગતે ધંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડીને ઉપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવું. પણુ જામ ઘણી ઘટ કરવી નહી. કાંકે ઠંડી થયા પછી તેવી જામ સુકી થઇ જાય છે માટે સેજ ઘટ થાયને ઉતારી તુર્તજ બીજાં કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં વાસણુમાં ખાલી કરવું. અને જામ ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરવી. ઉપલા સામાનની જામ બે રતલને આસરે થાય છે અને છોલેલાં મોટાં સેાલ અંજીરનું વજન આસરે એક રતલ થાય છે.

જામ આમરાની.

આમરાનાં ઝાડની ઉપર પીળા રંગના ખાટા આમરાનાં ફુમખા થાય છે તે પાક પર ચઢેલા ફીકા ગેલાબી રંગના આમરા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તોડી નાખીને પછી દોઢ રતલ આમરા લઇ સેાજા ધેાઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને આમરા તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે પાણી રહેલું હેાય તેને કેાડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવું અને આમરાને તદન કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી છાંડી કાઢી ઠરીયાને ફેંકી દવા અને પેલાં કાઢી લીધેલાં પાણી સાથે એ છાંડેલાં આમરાને સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક રતલ સેાજી ખાંડ ભેળીને ધંગારે ઉઘાડું મુકી લાકડાંના યા કલઇ ભરેલા ચમચાથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને પાણીનેા ભાગ બળી જઇ જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જામ કેરીની.

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી સારી જાતની સાખા વગરની સેાજી સેજ પાક પર ચઢેલી મેાટી કેરીને છેાલીને તેની બધી લીલી છાલ બરાબર કાઢી નાખીને નકી ગરની જાદી ચીપ કાપીને તેના પેાણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સેાજી ધેાઇને તે બે શેર લઇ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે કટકા રહે નહી તેમ બરાબર ઘુંટી નાખીને માહે સેાજી શાકરીયા ખાંડ ત્રણ શેર ભેળી પાછું ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને જામની ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરી જામ મજાહની ઘટ થાયને ઉતારવું. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જામ ગાજરની.

થેાડાં સેાજા મેાટાં પણ કુમળાં સાખા વગરનાં ગાજરને છેાલી વચમાંનેા લીલેા ભાગ કાઢી નાખી બાકીનાંના કટકા કાપી

તદન નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને તોળવાં અને તે એક રતલમાં સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળી કલઈવાળી તપેલીમાં ધગધગતે ઈંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચા યા નાની કલઈ ભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરી થોડો વખત પછી ઈંગાર જરા ઓછા કરવા અને પાકા સોજા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો માહે એક તોળો ભેળી જામ જરા નરમ જેવી થાયને ઉતારવી અને લગભગ ઠંડી જેવી થાયને એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા બે ચમચી બ્રૅંડીને અંદર મેળવવો.

જામ ગ્રીનગેજ.

ઘણુંજ પાકેલાં નહી હોય તેવાં મજાહનાં સોજા એક રતલ ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને આજ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલી અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને એક મોટાં ગોડીનાં બોલમા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પંદર તોળા સાથે ભેળીને પાચ કલાક રાખ્યા પછી જામ દૅમ્સનમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં નાખી ઈંગારે ઉંધાડું મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ફળ પોચાં થાયને એવીજ બીજી પંદર તોળા ખાંડ માહે મેળવવી અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને પૉટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેજ રીતે પૅક કરવી.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવા માટે પાકાં ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને ધોઈ સોજા કરીને તદન કલઈ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને છાંડેલાં ફળને તોળીને તે એક રતલમાં બારીક છુંદેલી ધણી સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળીને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં ઈંગારે મેલી મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને તેમજ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ગમે તો ઉપર જેટલાંજ ગ્રીનગેજને છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ રાખીને ઠરીયા કાઢી ઉપર મુજબ એની જામ બનાવવી

જામ ગુસબૅરી.

ઉપરનાં છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી લાલ ગુસબૅરી એક રતલનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી સોજી તદન

કલઇ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઇંગારે ઉધાડું મુકી ગુસબરી જરા ગરમ થાયને ઉતારી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નીની ચમચ વડે બધી ભચડીને તેમાં તદન સેાજી પેહલાં નંબરની ખાંડ એક રતલ ભેળીને ઇંગારે ઉંધાડું મેલી અંદર અવારનવાર રૂપાંને ચમચેા અથવા કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યાં કરવું અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ સેજ ઘટ જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી.

ગુસબૅરીને છેાલવા તથા બીયાં કાઢવાની ઘણી મેહનત પડે છે પણ એ જામ મજાહની થાય છે માટે એવી બનાવવી હેાય તેા ઉપર મુજબ છલરાંમાંથી કાઢેલી પાકી લાલ ગુસબૅરી બે રતલ લેવી અને પીચ, એપ્રીકેાટ તથા ટામેાટાં છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ગુસબૅરીને છેાલી માહેથી રસ નીકળે તેની સાથેજ સેાજાં કેાડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલના બેાલમાં નાખી માહે સેાજી પેહલા નંબરની સાકરીયા ખાંડ પેાણા બે રતલ નાખી તેમાં ગુસબૅરી નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને અંદર ડીચકાં વળગેલાં રહે છે તે બધાંને બરાબર કાઢયા પછી ત્રણેક કલાક ઢાંકી ગખ્યા બાદ ફુરતીનની નેટનાં મજબુત ચેાવડાં કપડાંને બીજાં બેાલની ઉપર જરા ઢીલું બાંધીને પછી ગુસબૅરીની ઉપર બીયાં તરી આવેલાં હેાય છે તેને રૂપાના યા લાકડાંના ચમચા વડે ઉપરથી થેાડા રસની સાથેજ કાઢીને એ કપડામાં નાખતાં જઇ બનતાં સુધી માહે કાંઇબી બીયાં રાખ્વાં નહી. તે પછી કપડાંની અંદર પડેલાં બીયામાં રસ રહે તેને ભચડીને બધેા કાઢી લેવેા, ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની તપેલીમાં ગુસબૅરીને તેમાંની ખાંડ તથા બધા રસ સુધાં નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મુજબનેા ચમચેા યા ચમચ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. એ જામ જ્યારે તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે તેની અંદર સંત્રાના રસના રંગનું ફીણ આવવા માડે છે તે ફીણ ઘટ થાય ત્યારે સંભાલથી કાઢયા કરવું, તેથી જામ મજાહની નીતરી થાય છે. જામ સેજ ઘટ જેવી થાય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. કારણ તેવી જામ ઠંડી થવાથી ટાઇટ થાય છે. તદન ઠંડી થાયને જેલી તથા જામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરવી

જામ ચરીસ.

ઠંડાં મુલ્કોમાં તેમજ શીતલ ટેકડીઓ ઉપર ચૅરીસ નામના પતળી એકેક ડાખળીની ઉપર ચાર ચાર ગોળ ફળના ઝુમખા થાય છે તેવાં ફળ પાકીને લાલ થયલાં બનતાં સુધી તુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં લેવાં અને તે ફળને ડાંખળાથી છુટાં કરી સોજાં ધોઇને પછી છરી વડે નહી પણ આંગળાંથી ઉભા બે ભાગમાં ચીરીને અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા. તે પછી ફળને તોળી તે એક રતલ થાય તો એટલાંજ વજનની પેહલાં નંબરની સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ સાથે બરાબર ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી ચુલે ધીમે બલતે ઉંધાડું મુકવું અને કટકા ભાગે નહી તેમ લાકડાંના ચમચા યા તદનજ કલઇ ભરેલો ચમચથી વારંવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને બધું ચરીને બરાબર નરમ થાય અને માહેલો શીરો ધાડો જેવો થઈ ઉપર મેલ આવે તેને કાઢીયા કરવો. તે પછી જામની સપાતીની ઉપર જ્યારે ફીણ આવવા માડે ત્યારે જરા વાર પછી તપેલી ઉતારવી. કારણ તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખયાથી ઠંડું થયા પછી શીરો બંધાઇ જાય છે. જામ તદન ઠંડી થાય પછી આએ ચોપડીમાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. કાળી અથવા લીલી તાજી દરાખ જામ બનાવતી વેળા મલી આવે તો તેને ધોઇને પછી ભચડી નીચવીને તેનો રસ ભરેલો એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટને ખાંડ સાથે ભેળેલાં ચૅરી-સમાં નાખીને પછી જામ બનાવીયાથી ફળ ચરીને મજાહનાં નરમ થશે અને એ જામ વધારે સારી લાગશે.

જામ જર્દઆલુની.

સળા વગરના સુકાં સોજાં સફેદ ગરવાળાં એક શેર જર્દઆલુને ઠંડા પાણીથી સોજાં ધોવાં. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી એક શેર ઠંડા પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખી તદન ઠંડો થાયને બીલોરની બરણીમાં કપડાંથી શીરાને ગાળીને માહે ધોયલાં જર્દઆલુ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બાર કલાક પછી આલુને કાઢી ઉભાં બે ફાડચાંમાં કાપી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ આલુ તથા બરણીમાંનો શીરો રેડી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર

માહે લાકડાંનો ચમચો યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી અને આલુ ચાસ પીયે અને શીરો ઘાડો થઈ ઉપર પીળા ઘેરા રંગનો મેલ આવે ત્યારે ઉતારીને બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને ઉપર કપડું બાંધવું અને જામ તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ જામ બીજે દીને મજાહની લાગે છે.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના એક શેર જર્દઆલુને તેટલીજ ખાંડનો તેમજ શીરો કરીને તેમાં અને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્વાં. તે પછી ઉપલીજ રીતે ફાડચાં કાપી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને ચમચી વડે ફાડચાંની અંદરનો બધો ગર ઓખવીને કાઢી લઈ અમથી પતળી છાલ રેહ તે ફેંકી દેવી. તે પછી એ બધા નકી ગર તથા શીરાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના ઇંગારે મુકીને માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવયો અને મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, પતળી અથવા કઠણ જેવી કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને ભરવી. બે શેર આલુની જામ કરવી હોય તો તેના શીરામાં ઉપલે હીસાબે બે શેર નહી પણ પોણા બે શેર પાણી રેડવું. અને તેજ હીસાબે જેટલાં આલુ વધારે હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું લેવું. કારણ ઘણું પાણીમાં આલુ આટવાઈ જશે અને વળી બધો કસ પણ બળી જશે.

જામ ટામેટાંની.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ ટામેટાં તથા ઘણી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, પાકા સંત્રાની લાલ છાલને બારીને બારીક કાપેલો રેસો તોળો ૧॥, છુંદીને મલમલના કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળો ૦।, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

આએ વીવીધ વાનીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખયા મુજબ ટામેટાંને છોલીને છાલ કાઢી નાખવી અને છોલેલાં ટામેટાંને કોઠીનાં વાસણમાં ખાંડ સાથે બરાબર ભભડીને થોડીવાર ગમ્યા પછી ઉપર બીયાં તરી આવે તે રસ સુધાજ બધાં બરાબર કાઢીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા ખોયાંમાં નાખી હથેલી ઘસીને બધો રસ છાંડી લઈ તેને ટામેટાંમાં પાછો રેડીને

બીયાંને ફેંકી દઇ એ ટામેટાંને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને આએ ચોપડીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છાલને બાફીને તેનો બારીક રેસો કાપીને એ તથા બીજો બધો સામાન તપેલીમાં નાખેલાં ટામેટાંમાં ભેળાને સંત્રાની જામની માફક એ જામ બનાવવી. એ જામ સારી થાય છે અને સંત્રાની જામનાં જેટલીજ વજનની થાય છે. સુંઠનો ટેસ્ટ તો સારો લાગે છે પણ જો તે પસંદ નહી હોય તો નાખવી નહી.

જામ તથા જેલી બનાવવાની રીત.

જામ તથા જૅલી માટે બરાબર તૈયાર થયલાં બીનાસ વગરનાં ફળ લઇ તેને બરાબર સાફ કરવાં. જ્યાં પુર્તંનાંજ ઝાડપરથી તોડેલાં તાજાં ફળ મળી શકતાં હોય તથા ખુલ્લી હવા અને તડકું પડતું હોય તે દીને સઉવારનાં તોડીને એકઠાં કરવાં. ઘણાં ખરા ફળમાં જમી જવાનો ગુણ હોય છે, પણ કોઇમાંજ એમ બંધાવાની ખાસીયત નહી હોવાથી તેની જૅલી બનાવવા માટેનો રસ પાશેરાથી ભરેલો એક શેર એટલે ઍંડીની એક બાટલી ભરીને થાય તો તેમાં સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઇ સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન ૭ઠી તોળાને જૅલી બનાવતી વેળા માહે નાખવું. છુંદીને ખાંડ નાખવી. કરી જૅલીમાં છાપેલું હોય તો તેને માટે આગમચથી ખાંડ છુંદવી નહી પણ બનાવતી વેળાજ છુંદવી. પણ જામમાં તો છુદેલી ખાંડ લેવી નહી, તેથી જામ ગદળી થાય છે માટે લોફ શુગર હોય તો તેને જાદી ખોખરી કરવી. જૅલીને માટે નીચવીને રસ કાઢવાથી તે જલદી નીકળે છે ખરો પણ તેથી જૅલી ગદલી થાય છે, તેટલા માટે જૅલી બૅગ અને તે નહી હોય તો પછી જાદી નહી તેમજ પતળાં પણ નહી તેવી જરા ઘટ કુમાસની સોજી સફેદ ફલૅનલનો એક ગજ સમચોરસ કટકો લેવો અને એ પણ નહી હોય તો એટલોજ મોટો જરા જાંજરો સફેદ કપડાંનો કટકો યા ટુવાલ લેવો અને તેને ગરમ પાણીમાં બોળી નીચવી તેના ચારે છેડા સાથે દોરીનો અકેક કટકો મજબુત બાંધી લઇ એક ચાર પગનાં લાકડાંનાં સ્ટુલના પગ ઉપર રેહ તેમ ઉલટું મુકીને તેના ચારે પગ સાથે અથવા એક લોખંડની આનની સાથે અથવા તો એક ખુરસીની પીઠ હેઠે જમીનને લાગે અને આગલા બેઉ પગ ઉપર રહે તેમ મુકીને તેના પગની સાહ

એ કટકાની દેારીને મજબુત બાંધી લઇને ઝેાળી જેવું કરવું અને તેની હેઠે બીજું કેાડીનું યા તદનજ કલઈ ભરેલું વાસણ મુકીને જૅલી થવા આગમચ એ મુજબ બાંધીને તૈયાર કરી રાખવું. ખરીયાની જૅલી માટે પણ એમજ ઝેાળી બાંધીને તૈયાર કરવી. પણ જેવી જૅલી હેાય તેને એ ઝેાળીમાં રડી દઇને ભચડયા વગર એમજ માહેથી હલવે હલવે પેાતાની મેલેજ ગલવા દેવી. કારણ ભચડીને ગાળાયાથી જૅલી ગદળી થાય છે. જૅલી યા જામને કેાઇમાંબી લખેલું હેાય તેા તેનેજ ધીમે બળતે મેલવું બાકી જામને તેા પેહલે ગામઠી કેાલસાને ધગધગતે ઇંગારે મુકી ખાંડ નાખ્યા પછી ઇંગાર એાછા કરી જામની સપાટીપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને રૂપાંના, લાંકડાંના યા કેાડીના ચમચા વડે અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચીથી કાઢવેા, બીજી કેાઇબી ધાતુંનું એ લેવું નહી. બનતાં સુધી તદન સાફ સફાઈદાર માટીનાં વાસણમાજ જામ યા જૅલી બનાવવી અને તે નહી હેાય તેા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી લેવી પણ વાસણ ઇંગારને અથડે તેમ મુકવું નહી, દુર રાખવું. ઘણી ખરી જામને કહણુ થવા દેવી નહી. કારણ તે ઠંડી થયા પછી સુકી થઇને ચીવટ થાય છે, માટે જરા શીરા સાથની ઢીળી જેવી હેાય ત્યારેજ ઉતાર્યાથી પછી ઠંડી થયાથી તે બરાબર મજાહની થઇ રેહ છે. પણ વળી તૈયાર થયલી જૅલી યા જામને તેજ ગરમ વાસણમાં રાખ્યાથી વધારે ટાઇટ થાય છે માટે ચુલેથી ઉતારી ર્ઊતજ બીજા કેાડીના યા તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ખાલી કરવી. તૈયાર થયલી જૅલી કેટલા રાખવી તે જૅલીમાં લખેલું હેાય તેા તેને વધુ બળવા દેવી નહી પણ સેજ વધારે હેાય ત્યારેજ ઉતારીને ભરી જોઇને પછી લખ્યા મુજબની થાય ત્યાં સુધી બાળવી, વધતી એાછી કરવી નહી. જૅલી તૈયાર યવા આવેને રકાબીમા જરા નાખવી અને બંધાય તેવી લાગેતેા પછી જરા વારમાંજ ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને ર્ઊત બીજાં વાસણમાં ખાલી કરવી. કારણ તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્યાથી શીરામાં ખાસ આવી જૅલીનેા તેજદાર રંગ બળી જઇને ગેાળના ખાસ જેવી થશે અને પછી એવી જૅલી કદી બંધાશેજ નહી, માટે જૅલી બનાવવામાં ઘણી સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી જૅલી યા જામને નાના પૉટ યા મેાટાં મેાઢાંની સીસીએામાં ભરવી જેથી મેાટા જથ્થામાં બનાવેલી હેાય તેા ઉંઘાડયા વગર એમજ

અવારનવાર તપાસી સકાય. જો કદાચ જામમાં પછી ફીણુ આવેલું જણાય તો કાઢીને પાછી જરા વાર ઇંગારે મુકવી. જામને ઠંડી થયા પછી ભરવી અને પછી તેની ઉપર બ્રંડીમાં ભીનવેલું ઝીણું સફેદ કોરૂં કાગજ મુકવું અને સીસીની ડોકની હેઠે ફરતું એક ઇંચ વીટલાય તેટલાં લખવાનાં કોરાં સફેદ કાગજના ગોળ કટકાને ઇડાંની કફ ચઢાવેલી સફેદી અથવા પાણીમાં પીગલાવેલો ગુંદર એક પડે લગાડીને તે પડ અંદર જાય તેમ ઘુર્ત ઉપર વળગાવી લીધાથી ઢોળના જેવું ટાઇટ થઈ ઍરટાઇટ થશે. વધારે જામ હોય તો તેને સુકી પણુ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવી. કારણુ ભીનાશ અને સરદીથી ફુગ ચઢે છે અને ગરમીથી અંદર જોશ આવે છે. જૅલીને પણુ પૅાટમાં ભરવા પછી તદન ઠંડી થાય પછી પૅક કરવી. આએ વીવીધ વાનીમાં સઘળી જાતની જામ તથા જૅલી થોડું થોડુંજ બનાવવા લખેલું છે, પણુ થોડાંને બદલે મોટો ઘાંન કરવો હોય તો પછી એમાં લખેલ હીસાબે પાણી રેડતાં તો તે એકદમ ઘણુંજ થઈ જાય અને તે બાળવાને ઘણો વખત લાગે એટલુંજ નહી પણુ તેમ બાળતાં ફળનો રંગ, ટેસ્ટ અને સુગંધ પણુ બળી જાય છે, તેટલા માટે જે જૅલીમાં પાણી નાખીને બનાવવા લખેલું હોય તેમાં કેટલું રેડવું જોઇયે તે વીશે આએ ચોપડીમાં જૅલી પીછની છાંપેલી છે તેમાં બરાબર સમજ પાડીને લખેલું છે તેજ મુજબ કોઇપણુ ફળની જૅલી બનાવવામાં તેનાં પ્રમાણુમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ ઘણી ખરી જૅલી ઇંગારે બનાવવા લખેલું છે તેમ થોડી જૅલી બની શકે છે. પણુ મોટો ઘાંન કરવો હોય ત્યારે તો કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડીને બળતેજ મુકવું, પણુ જૅલી બળતી વેળા ઉભાય છે, માટે તેની સંભાળ રાખવી. જામનો પણુ મોટો ઘાંન કરવો હોય ત્યારે પેહલે તેને ધીમે બળતે રાખ્યા પછી તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે મુકવી, તેમજ વળી કોઇ જામ બનાવવામાં પાણી રેડવાનું હોય છે તે પણુ ઉપર સમજ પાડી છે તે મુજબ અને તેજ રીતે ઓછું લેવું. જૅલીને માટે રસ કાઢવા ઉકાળતી વેળા ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું, બાકી હમેશ બધી જામ તથા જૅલી બનાવતી વેળા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી. કેમકે ઢાંકણુ પરનું પાણી માહે પડશે. માટીની યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલી નહી હોય તો સેજ પણુ પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવું તદનજ આખું ઍને-મલનું વાસણુ હશે તો તે ચાલશે.

જામનું સૅન્ડવીચ.

બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ એ ત્રણુંએ ચીજ દરેક નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક ચમટી ૧, માખણ તથા કોઇ પણ જાતની સોજી જામ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવશો. પછી દાળને ખાવાના કાંટાંથી ખુબ તરેહ ફેહવીને આટામાં ભેળા માહે ક્રીમ, દુધ, ખાંડ તથા નીમક મેળવીને છેલ્લે સફેદી ભેળાને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટવું. ત્યારબાદ એ બધું સમાય તેટલી બે રકાબીઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગરમ ભઠીમાં બદામી રંગનું ભુંજીને રકાબીઓમાંથી કાઢી લઇ બેઉ કેકનાં ઉપરનાં પડ ઉપર જામ ચોપડીને જામવાળાં બેઉ પડને સાથે વલગાવવાં.

જામ ડૅમ્સન.

તદન બરાબર પાકેલાં તાજાં તોડેલાં બે રતલ ડૅમ્સન લેવાં અને તેને આએ ચોપડીમાં પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખયા મુજબ છોલીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી વીસ પચીસ મીનીટ ધ્રંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે આવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવવું. પછી માહે છુંદેલી લોફ શુગર દોઢ રતલ ભેળી ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને મેલ આવે તે કાઢયા કરવો. પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી થંડી થાયને તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ગમે તો ઉપર લખયા જેટલાં ડૅમ્પસનને સોજાં ધોઇને છાલ સાથેજ એની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી.

જામ નાસપતીની.

જૅલી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકેલાં અને પાકટ ઘણાં મોટાં હોય તો ત્રણ અને વચલાં કદના હોય તો ચાર નાસપતી લેવાં અને તેને છોલીને તેજ રીતે ચીપ કાપીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે

ઢાંકીને ધીંગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થઇ સેાજ રસ રેહને ઉતારી રસમાંથી કાઢીને તેાળીને તેનાંજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે સારીકાની ભચડી સેાજ્મી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ખુબ એકરસ કરીને પાછું એ બધું પેલા રસમાં મેળવવું અને એમાં ખાટાં લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખી પુરતા ધીંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી આવારનવાર ચમચેા ફેરવવેા. પણ એ જામ બીજી જામની માફક શીરા સાથની રાખવી નહી તેમજ કઠણ પણ કરવી નહી, પણ શીરા વગરની બરાબર ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરીને પૅક કરવી. એ જામ સારી થાય છે.

જામ પ્લમ.

સેાજાં મેાટાં એક રતલ પ્લમ લેવાં અને તેને પીચ, એપ્રીકેાટ તથા ટામેટાં છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલીને માહેથી ઠરીયા કાઢીને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલાને ભાંજી અંદરથી મગજ નીકળે તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળા છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલી ધેાઇ નુછી કેારડાં કરીને આડા બબે કટકા કાપવા. પછી છેાલેલાં પ્લમને કેાડીના બેાલમાં નાખી તેમાં ઘણી સેાજી ખાંડ પેાણેા રતલ ભેળીને ચેાવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર જામ ડૅમ્સન છે તેમાં લખ્યા મુજબના વાસણમાં ધીગારે ઉઘાડું મુકી માહે છેાલેલાં મગજ નાખવાં અને દાજે નહી માટે આવાર નવાર લાકડાંનેા યા રૂપાંનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તે કાઢવેા અને જામ તથા જેલી બનાવવાના રીતમાં લખયા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી પૅાટમાં ભરી ઠંડાં થાય પછી તેમજ પેક કરવી.

જામ પાકાં પપાંઉની.

સારી જાતના બરાબર પાકેલાં મજાહનાં દલદાર પપાંઉની લાંબી ચીપ કાપી બીયાં કાઢી છેાલીને બબે ઇંચના કટકા કાપીને તેાળવું અને તેનાજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરયા ખાંડ સાથે એક કેાડીના મેાટાં બેાલમાં ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બધું સારીકાની ભચડી એકરસ કરીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને આગમચથી થેાડા

રંગ બાળેલા ખાંડનો બનાવીને તૈયાર રાખી ચુલે મુકયાને ત્રણ ચાર મીનીટ થાય પછી જામની મેળવણી ફીકા લાલ રંગની થાય તટલો એ રંગ માહે જરા ભેળવો અને અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પછી જામ ઘટ થાયને ઉતારવા કડણ કરવી નહી.

જામ પીચ.

પીચની અંદરના ઠરીયા સાથે વળગેલો ભાગ લાલ નીકળે છે તેવાં સારી જાતના સોહડમવાળાં અને ઉતરેલાં યા કાચાં નહી હોય તેવાં મજાહનાં પાકીને બરાબર તૈયાર થયલાં પીચની છાલને હાથ વડે અને તેમ નહીજ નીકળે તો પછી છરીથી છોલીને પછી તોળીને સવા રતલ પીચ લેવાં અને તેને ભાંજી ચાર કટકા કરી ઠરીયા સુધાંજ કોડીના વાસણમાં નાંખી તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ સવા રતલ ભેળીને ચાર પાંચ કલાક ઢાંકી રાખ્યયા પછી તદનજ કલઇ ભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પેહલે ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મેલવુ અને એક જોશ આવેને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ધીમા ઈંગારે રાખી ઉપર ફીણ જેવો મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઇવાળી નાની ચમચથી જ્યાં સુધી મેલ આવે ત્યાં સુધી બધો બરાબર કાઢવો, પણ સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. પછી પીચ તદન નરમ થાયને માંહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને જામ ઘુંટીને એક રસ કરવી નહી પણ જરા કટકા રેહ તેમ જામ મેલવવી. જામ ઘણી ઘટ કીધાથી ઠંડી પડતાં કઠણ થાય છે માટે સેજ પટલી જેવીજ હોયને ઉતારી ઠંડી પડેને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ઘુંટીને મેળવેલી જામ કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પીચને છોલીયા પછી ખાંડ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવ્યા પછી ઠરીયા સઉ અંદર રાખીનેજ ઉપલી રીતે, જામ બનાવવી. પણ એમાં પાણી પોણો પાશેરજ નાખવું. ઉપલા હીસાબે ખાંડ તથા ઠરીયા સાથનાં પીચ બેઉ મળીને હઢી રતલની તૈયાર જામ એક રતલ થાય છે. ઘણા મોટાં ચાર પીચનું વજન પોણા રતલને આસરે થાય છે.

જામ પેરની.

☛ નહી પાકાં કે નહી કાચાં હોય તેવાં સારી જાતના સોજા પેરને છોલીને કટકા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર નરમ બાફી પાણીમાથી કાઢીને પેરને તોળવાં અને એક શેર થાય તો તેને માટે સોજી ખાંડ એક શેર લેવી. પછી પેરને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા પોયાંમાંથી છાંડી લઇને ઠરીયાને ફેંકી દેવા અને બધા એ ગરને પેર બાફતાં બાકી રહેલાં પાણીમાં ખાંડ સાથે બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાના ચમચા યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી, જામ કહણુ થવા દેવી નહી.

જામ બારઍરી.

પાકી સોજી બારઍરી લેવી અને તેનાં વજન જેટલીજ સોજી ખાંડ લઇ જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની જામ બનાવવી.

જામ ઍલકુટ.

સોજાં પાકાં ઍલકુટ જેની અંદરનો ગર ઘણા ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે તેવા ઍલકુટને નાળીયેરની કાની ભાંજી કોટળાં કાઢી નાખી ગરની અંદરથી બધાં બીયાં કાંઢી નાખી તે ગરના નાના કટકા કરી તે અડધો રતલ લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર પોણો રતલ તથા ભરેલું એક પાશેર એટલે નાના બાર ચમચા ભરી સોજુ ઠંડુ પાણી તેમાં નાખી બધું ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પણ થોડે થોડે વખ્તે ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવું અને અંદરની જામ બરાબર મળી જાય ત્યારે ઉંઘાડું ઇંગારે રાખીને ઘુંટયા કરી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કહણુ કરવી નહી. પછી તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. એ જામ ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા તેમજ મરદા ઉપર દવા તરીકે ખાવી.

જામ રાજબૅરી.

તાજી તોડેલી સોજી રાજબૅરી એક રતલ લેવી અને તેને જીનાં નરમ કપડાંથી લુછી લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને પછી સોજી ચકચકદાર માટીની યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી વીસથી પચીસ મીનીટ ધીમે બળતે મેલીને પછી ઉતારીને તેમાં સોજી ખાંડ પોણીથી એક રતલ સુધી મેળીને ધગધગતે ધંગારે ઉંધાડું રાખી અવારનવાર માહે રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને જામ કઠણુ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ રાતાં કોહોળાંની.

સોજા પાકાં સંત્રાની છાલનો જાદો રેસો કાપીને પછી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી એ બેમાંની એક રીતથી કાપેલા કટકા દોઢ તોળો લેવાં અને કોડીનાં વાસણમાં ઠંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગના લાલ કોહોળાના તેજ રીતે કટકા કાપીને તે એક શેર લેવા અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજા ધોઇને તેમાં એક શેર સોજી ખાંડ તથા સંત્રાની છાલના કટકા અથવા રેસો જે હોય તે નાખી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવે ત્યારે ભાંજીયા કરી જરા થીરા સાથની જામ થાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખવી. કટકા રાખવા નહી. પછી ઠંડી થાયને ભરવી. એ જામ સારી લાગે છે.

જામ રોઝેલ.

• પડાના આકારનાં આસરે દોઢેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં લાલ રંગનાં ફુલ હોય તેવાં પણુ એક જાતનાં એ ફળ આવે છે તેની ડાંખળી તરફથી ફળને અથડેલી અણીયાલા દાંતા હોય તેવી લાલ પાંદડીઓ ફરતી રહે છે, પણ એ પાદડીમાં ખટાસ, વધારે હોવાથી

એને તેમજ એ ફળની વચમા ઝીણા દડા જેવો લીલા રંગનો એવા બીયાંથી ભરેલો ભાગ હોય છે તે પણ નકામો હોવાથી તેને પણ કાઢી નાખવો જોઇયે, એટલે પછી એ દાંતા જેવી પાંદડીઓની અને બીયાં ભરેલી પેલી લીલી દડીની વચમાં ફરતી ગોળ ઉપરથી જરા અણીવાળી પોહળી પાંદડીઓ હોય છે તે બધી કાઢવી અને તેને તોળીને એક શેર હોય તો તેને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તદનેજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પાંદડીઓ બધી તદન નરમ થઇને ગળી જાય ત્યારે બીજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર તદન કલઇ ભરેલી ચાળણી યા ઓયાંમાંથી છાંડી લેવું અને છુંછો ફેંકી દેવો, પછી એમાં સોજી મોરીશયસ ખાંડ ૧॥ શેરને મેળવી થોડી વાર ઢાંકીને ધગધગતે ઇગારે રાખ્યા પછી ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઇંગાર ઓછા કરવા અને ઉપર મેલ આવે તે જામમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. પછી જામ શીરા સાથની જરા ઘટ્ટ જેવી થાયને ઉતારવી, કડણ કરવી નહી. જામ ઠંડી થાયને પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. જો ઉપર મુજબ બાફેલી પાંદડીને છાંડયા વગર એમજ જામ બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબનાં ફળની પેલી અણીવાળા દાંતા જેવી પાંદડીઓનેજ પહેલે કાઢી નાખીને પછી ઉપરની પેલી બીયાં ભરેલી લીલી દડીની આસપાસની બધી મોટી પાદડીઓ જેના ઉપરના છેડા પર જરા અણી જેવું હોય છે તે જો અંદર રહે તો જામ તૈયાર થયા પછી ખાતી વેળા તે ભોકાય છે માટે પ્રથમ તે બધી અણીઓને કાઢી નાખવા માટે ડાબા હાથનાં આંગળાં વડે હેઠેથી તે બધી એકઠી પકડીને પછી બીજા હાથનાં આંગળાં વડે બધી અણી ઉપરથી સાથેજ જરા તોડીને કાઢી નાખ્વી. જેમ કીધાથી પછી બધી મોટી પાંદડીઓ કાઢવાને સહેલ પડે છે. એ રીતે કાઢેલી બધી મોટી પાદડીઓને તોળીને એક શેર લઇ ઉપર પ્રમાણે પાણી રેડી તેમાં તદન નરમ બાફીને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી સેજ ઘુંટી એમાં સવા બે શેર અને જરા વધારે મીઠી જામ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ વધારે નાખીને છાંડયા વગર એમજ એની જામ તૈયાર કરવી. જો વધારે પાંદડીની જામ બનાવવી હોય તો તેમાં ખાંડ તો ઉપલા હીસાબેજ નાખ્વી. પણ બાફવામાં પાણી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે રેડવું

નહી. કારણ થોડી પાંદડી બફાય તેટલોજ વખત ઘણીને બાફતાં લાગે અને પછી વધારાનું પાણી બળતાં વખત વધારે લાગે માટે તેનાં પ્રમાણ મુજબ ધારીને પાણી નાખવું. સે.જાં મોટાં પાકાં તાજાં ચાર શેર રોજેલની બધી મોટી પાદડીઓ એક શેર નીકળે છે અને મુંબઇમાં નવેમ્બરથી જાનેવારી સુધી રોજેલ મળી શકે છે.

જામ લીલી દરાખની.

દરાખ તદન મીઠી હોય તેનો ટેસ્ટ જામમાં લાગતો નથી તેમજ વળી ઘણી ખાટી હોય તેની જામ પણ સારી થતી નથી તેટલા માટે એ બેની વચમાંની એટલે સેજ ખાટી પણ મજાહની પાકેલી મોટી લીલી દરાખ એક શેર લેવી અને તે બધીને ઝુમખામાંથી છુટી કરી સોજી ધોઇને તેની છાલ એમજ છોલાય તો સારૂં, પણ નહી છોલાય તો પછી આગ્એ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ દરાખને છોલી અંદરથી બધા ઠરીયા કાઢી નાખીને માહેથી નીકળેલા રસ સુધાંજ દરાખને મોટાં કોઠીના બોલમાં નાખી તેમાં જાદી ભુંદલી લોફ શુગર અથવા મોટા દાણાની પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પચીસ તોળા નાખી ગમે તો દરાખને આખીજ રાખવી અથવા ભચડીને બધી બરાબર ભાંજીને બે કલાક ઢાંકી રાખવી. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખીને ધ્રંગાર પર ઉંધાડું મુકી બવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરી આખી દરાખની હોય તો એમજ રાખવી પણ ભચડેલી હોય તો માહે મોટા કટકા રહેલા હોય તેને ભાંજ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પણ એ જામ સેજબી ઘટ જેવી થાય છે તો ઠંડી થયા પછી ચીવટ થઇ જાય છે અને પછી તે પાછી સુધારી શકાતી નથી તેટલા માટે પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારવી. કારણ.તે ઠંડી થયા પછી મજાહની ઘટ થાય છે. પણ કદાચ વધારે પતળી હોય અને ઠંડી થયા પછી તેમ નહીજ થાય તો પાછી સેજ વખત ધ્રંગારે મેલીને બરાબર કરવી. મજાહની મોટી પણ ઉપર લખ્યા મુજબની સેજ ખાટી તાજી કાળી દરાખની પણ લીલી દરાખનીજ માફક જામ બનાવવી. એ બેમાંની જેબી દરાખની જામ

હોય તે તદન ઠંડી થાય પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ શેંહતુરનો.

સોજાં મોટાં પાકાં અડધો રતલ શેંહતુર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને શેંહતુર તદન નરમ થાય અને માહે પોણા પાશેરને આસરે પાણી રહેને ઉતારી ધુંટી નાખીને શેંહતુરની વચમાં વળગેલો ડીચકાંનો ભાગ હોય છે તે અંદરથી કાઢી નાખીને પછી સોજી ખાંડ પોણો રતલ ભેળી ધીંગારે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેળવવું અને જામ નરમ રહેને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ સ્ત્રૉબૅરી.

પાકીને પોચી થઇ ગયલી નહી પણ સોજી તાજી પાકેલી લાલ સ્ત્રૉબૅરી એક રતલ લઈ તેનાં ડીચકાં કાઢી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક રતલ સોજી ખાંડ સાથે નાખીને ધીંગારે મુકવું અને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચાંદીના યા લાકડાંના ચમચા અથવા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરી જોશ આવેને ધીંગાર ઓછા કરવા અને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. જામ કડણ કરવી નહી.

જામ સ્ત્રૉબૅરી ૨ જી.

પહેલી જામમાં લખ્યા મુજબની એક રતલ સ્ત્રૉબૅરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે ઉંધાડું અડધો કલાક મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું. પછી ઉતારી ધુંટીને માહે ધુંદેલી લોફ શુગર એક રતલ ભેળી ધગધગતે ધીંગારે રાખી ઉપર મુજબ જામ તૈયાર કરીને ભરવી. જામ કડણ કરવી નહી પણ મજાહની ઢીળી રાખવી.

જામ સ્ટ્રૉબૅરી ૩ જી.

ઉપર લખ્યા મુજબની સ્ટ્રૉબૅરી તથા ખાંડ બેઉ સરખે વજને લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બેઉ ભેળાને સ્ટ્રૉબૅરી ભચડીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાએ મેળવવી અને જામ ઢીળા જેવી થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ સપરચનની.

જામ પેરની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ પેરને બદલે તેટલાંજ સારી જાતનાં સપરચન લેવાં અને તેજ રીતે સપરચનની જામ બનાવવી.

જામ સંત્રાની.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના સોજાં રસદાર મીંઠા સંત્રા લેવા અને તેને છોલીને છાલની ઉપરની લાલ બેારદુ પરથી જાયફળની ખમણીએ ઘસીને જરા ઓખવી કાહ્વું. કારણ એમ કીધા વગર છાલ વવરે છે. તે પછી એનો બારીક રેસો કાપી તે દાઢ તોળો લઇને બાફવો. પછી સંત્રાની ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખવા. જેમ કરતાં અંદરથી રસ ગળે તે સુધાંજ બધા ગરને તોળીને એ બધું મળીને એક રતલ લઇ તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની ખાંડ સવા શેર ભેળીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે છાલનો રેસો મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને જામનો શીરો ચમટીમાં દાબતાં સેજ ચાસવાળો લાગે અને પતળી જામ હોય ત્યારેજ ઉતારવી. કારણ સેજબી ઘટ થાય છે તો પછી ઠંડી થયાથી ઘણી ટાઇટ થઇ જાય છે. ઉપલા સામાનની જામ એક રતલ જેટલી થાય છે અને વચલાં કદના ૬ સંત્રામાંથી ઉપર લખેલા હીસાબનો રસ સાથનો ગર નીકળે છે. જો સંત્રા ખાટામીઠા હોય તો રસ સાથના તે એક રતલ ગરમાં એક રતલ ખાંડ લેવી. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જીંજર આઇસક્રીમ.

સોજો આદુનો મુરબ્બો શેર ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ાા, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

લાકડાંની સોજી ખાંડણીમાં મુરબ્બાને બારીક છુંદી તેમાં બધો સામાન ભેળીને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા પોચાંમાંથી છાંડી કાઢીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

જીંજર ક્રીમ.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, શીરા સાથનો આદુનો સોજો મુરબ્બો રતલ ૧, ઘણી સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧ાા.

મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. કોડીનાં વાસણમાં આઇસીન ગ્લાસને ક્રીમ સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ખાંડ તથા મુરબ્બાનો શીરો મેળવીને ધીંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે અવારનવાર લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી લીંબુનો રસ તથા કાપેલો મુરબ્બો ભેળી મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

જીંજર કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૨ાા, બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બધો સામાન ભેળી ઘટે તેટલું પાણી લઇ વણાય તેવો આટો બાંધી જરા સાટો નાખીને ૦ ઇંચ જાડો વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર ડ્રીંક.

છુંદેલી સોજી ખાંડ રતલ ૧ાા, ક્રીમ ઑવ તારતર રતલ ૦ાા, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૫, ખમીર ચમચી ૧ાા.

ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ખાંડ તથા સુંઠ ભેળી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આઠ બાટલી ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં એ મેળવણને ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી પાણી બરાબર નીતરૂં થાયને ઉતારીને કપડાંથી ગાળી ઠંડું થાય પછી માંહે ખમીર ભેળીને એક રાત ઢાંકી રાખવું. તે પછી પથરના બાટલામાં ભરી ચપટ બંધ કરવું. ત્રણ દીવસમાં એ પીણું તૈયાર થશે.

જીંજર નત્સ.

છુંદલી ખાંડ તથા સોજો ગોળ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, સોજું માખણ રતલ ૦।।, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨।।, ઑરેંજ ના સુકા મુરબ્બાના કટકા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી એક કલઈ વાળા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં ગોળ, ખાંડ તથા માખણ બરાબર મેળવી ખુબ મસળીને આટો બાંધીને અડધી ઇંચ જાડું વણી લીકરગ્લાસ વડે ગોળ કટકા કાપવા અથવા હથેલીપર અડધી ઇંચ જાડી અને એક રૂપીયા જેટલી મોટી સરખી ગોળ બીસ્કીટ થાપીને દરેકની વચમાં મુરબ્બાનો એકેક કટકો વળગાવવો. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદર મીનીટ ભુંજવું. એ નત્સ મજાહનાં થાય છે.

જીંજર પુડીંગ.

*બારીક કાપેલો આદુનો મુરબ્બો તોળા ૧૫ તથા એનો શીરો પાશેર ૦।।, સ્પંજકેકનો ભુકો રતલ ૦।, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, માખણ તોળા ૨।।, તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી તેમાં ક્રીમ ભેળીને પછી બધો સામાન એમાં મેળવીને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલુ કપડું બાંધવું. પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણીથી એક કલાક બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

જીંજર બ્રેડ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજો નરમ ગોળ દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦I, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળો ૧I, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ અથવા સોડાબાઇકાર્બ બેઆની ભાર, વાટેલું નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં ધીંગારે બરાબર પીગળાવવો. પછી આટાને કલઇવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણ મેળવી નીમક, સુંઠનો ભુકો, બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા ભેળા ગોળ રેડીને સારીકાની ભેળવું. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલાં પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

જીંજર બ્રેડ અમેરીકન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧II, માખણ રતલ ૧, ખાંડ; સોજો ગોળ; કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦II, વેલાતી ઑરેંજના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦I, બારીક છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૦II, સોડાબાઇકાર્બ તોળો ૦I, તાજાં ઇડાં ૯, સોજું દુધ પાસેર ૦II, બારીક કાપેલી ૦I લીંબુની છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. કાળી દરાખને ધોઇ લુછી કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને બારીક કાપવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી કલઇવાળી તપેલીમાં ધીંગારે પીગળાવી ઉતારીને માંહે માખણ મેળવવું અને ઇડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાને તે ભેળાયા પછી બાકીનો બધો સામાન તથા ગોળવાળી મેળવણીને આટામાં બરાબર ભેળી છેલ્લે દુધ તથા સોડા મેળવવો અને એક આંગળ અધુરૂં રેહ તેટલાં મોટાં દીશોને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુજવાં.

જીંજર બ્રેડ અમેરીકન ૨ જો.

સોજું મધ રતલ ૧, ખાંડ શેર ૦II, નવી બદામની બીજ રતલ ૦I, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા

૫, બારીક છુંદેલી તજ તોળો ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સલાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કલઇવાળી તપેલીમાં મધને ચુલે તાવીને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં બધો સામાન ભેળીને ખપતો ખપતો આટો નાખી વણાય તેવો કઠણ બાંધી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તેને બેવડું વાળીને પાછું અડધી ઇંચ વણીને પછી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા જુદા જુદા આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં લગભગ દોઢ કલાક બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર બ્રેડ નાળીયેરના.

સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, તાજું સોજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બારીક ખમણેલો તોળેલું શેર ૦॥, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. બધા આટામાં સુંઠ ભેળી રાખવી. પછી બધો બીજો સામાન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભેળી ઇંગારે મુકી માખણ તવાયને ઉતારીને આટામાં નાખી સારી કાની ઘુંટીને એકરસ કરયા પછી કેકના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું. આએ કેકનો ટેસ્ટ બનાવેલી સુંઠ હોય તેવો મજાહનો લાગે છે.

જીંજર બીસ્કીટ ઍનાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧।, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧ અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦॥, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૩॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોદાબાઇકાર્બ તોળો ૦।.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી રેડી ચુલે ધીમી આંચે મેળવું અને ગોળ પીગળેને તેમાં માખણ યા ઘી નાખી તે પીગળેને એળચી,

જાયફળ, સુંઠ તથા સોદા મેળવીને પછી ઉતારીને આટામાં બરાબર ભેળીને બાંધ્યા પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી અને તે નહી હોય તો પતળા ધારનાં વાઇન ગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવી. એળચી જાયફળ નહી હશે તો ચાલશે. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની થાય છે.

જીભ મસુરમાં.

સોજી બકરાંની છ જીભને બાફીને તેની ઉપરની ખાલ કાઢીને ગમે આખી રાખવી અથવા બે કટકા કાપવા પછી આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં છાપેલું છે તે મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘીને બદલે એ જીભ લઇને તેજ પ્રમાણે પકાવવું.

જુજબ્સ.

સોજો બાવળનો ગુંદર તથા ઘણીજ બારીક દલેલી પાઉડર જેવી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ०॥, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, નીરોલી (ઑરેંજફ્લાવરનું તેલ) ટીપાં ૩ થી ૪.

ગુંદરને સોજી ખલમાં બારીક છુંદી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે આઇસીનગ્લાસ ભેળી એ બધું પીગળે તેટલું સેજ પાણી રેડીને ચુલે ઇંગારે જરા તાપ દેખાડવો અને પીગળેને ગાળવા માટે જૅલી બૅગ અથવા સફેદ ફ્લૅનલના સોજા કટકામાં રેડવું. પછી ખાંડને બીજી સાફ તપેલીમાં અડધો શેર પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળતે મેલવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી જરા ટાઇટ શીરો થાયને ગુંદર સાથનું આઇસીનગ્લાસ માહે ભેળી બંધાય તેવું કઠણ થાય ત્યાં સુધી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી ઉતારીને ઠંડું પડેને નીરોલી મેળવી બંધાવા આગમચ સાફ મારબલ ઉપર રેડા એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું પતળું વેળણથી વણી તદન ઠંડુ થવા અગાઉ છરીથી અળગું કરવું અને ઠંડું થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના નાના કટકા કાપવા.

જેલી આઇરીશ મૉસની.

સોજી ખાંડ શેર ૧, આઇરીશ મૉસ તોળા ૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજું ઇંડું ૧, એળચી ૧૫, બ્રૅંડી તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ ખપ મુજબ.

એળચીને છુંદીને મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળી પોતળી બાંધવી. મૉસનો કસ નીકળી જાય નહી તેમ તો પણ ત્રણ વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો કરવા મુકવો અને ઇંડું નાખીને તદન નીતરો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને ગાળવો. તેટલાં મૉસનું પાણી બળીને જૅલી બે શેર જેટલી રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરાં કપડાંમાં રેડી ભચડયા વગર એમજ ગળવા દેવી અને છેલ્લે છુંછો રેહ તે ફેંકી દઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શીરો રેડી તેમાં એ જૅલી ભેળી એલચાની પોતળી તથા લીંબુનો રસ નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને જૅલી ભરેલી તૈયાર સવાશેર રેહને ઉતારીને અંદરથી પોતળી કાઢી નાખી માહે ટેસ્ટ મુજબ બ્રૅંડી તથા ઍસન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં યા બીજાં કાંઇ કોડીનાં અથવા ચાખાં ઍનેમલનાં બોલમાં રેડીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેટલુંજ રેડવું. અને જૅલી બંધાયને કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે. દુધની જૅલી કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પણ પાણી ઓછું નામીને તૈયાર જૅલી એક શેર કરવી અને માહે સોજું તાજું પોણો શેર દુધ રેડીને પછી પાછું બાળીને સવા શેર તૈયાર જૅલી કરીને ઉતારી ઍસન્સ તથા બ્રૅંડી ભેળીને ઉપર મુજબ ભરીને જમાવવી. એ મૉસ ઇંગ્રેજી મોટી દુકાનોમાં મળે છે

જૅલી આઇસ્લૅંડ મૉસની.

• દહીં જેવા રંગનાં એ મૉસનાં સુકાં પાદડાં આવે છે તે ઉઢી તોળા લેવાં અને તેને ગરમ પાણીથી પેહલે ધોઇ પાણી કાઢી નાખીને પછી બીજું સોજું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં ચુલે ધીમી આંચે મુકી જોશ આવે ત્યાં સુધી અંદર લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઢાંકીને અડધો કલાક ચુલે રાખવું. પછી ત્રણ તોળા સોજી ખાંડ, શૅરી નાના બે ચમચા, લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો તથા એક ઇંડાંની સફેદીની અંદરથી ચોથા ભાગ જેટલી લઇ તેમાં ઠંડું પાણી નાના બે ચમચા ખુબ મેળવીને એ બધું તપેલીમાંની મૉસમાં નાખી ચુલે રાખી અંદર

ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલી ભરેલી બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારીને જૅલી બૅગ યા જાદાં ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળવી. એ જૅલી પાંચ છ કલાકમાં બંધાઇ જાય છે. પણ એનો રંગ તદનજ મેલો લાગે છે અને સ્વાદમાં પણ ઘણીજ કડવી છે. પણ નબલાઇ તેમજ છાટીનાં દર્દ માટે અસરકારક છે.

જૅલી આઇસીનગ્લાસની લીંબુની.

લોફ શુગર અથવા સોજી પેહલા નંબરની ખાંડ શેર ૦||,, સાગ મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨||, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી તથા કોટંળાંના ઝીણાં કટકા, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની છાલ.

એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં આઇસીનગ્લાસને મોટાં બોલમાં દસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં કકરા પડતું એક શેર પાણી ભેળી પીગળે ત્યાં સુધી લાકડાંના ચમચાથી દોહવ્યા કરવું. તે પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી માહે બાકીનો બધો સામાન નાખી ચુલે બળને મુકવું. અને જૅલી કાઢીને તદન નીતરી થાયને ભીનવીને નીચવેલી જૅલી બૅગ યા ફલૅનલથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી જૅલી તૈયાર અડધો શેર રાખીને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઠંડાં પાણીમાં મુકવી અને બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી અંદરથી ઉલટાવીને જૅલી કાઢવી. જલી કઠણ થઇ નહી હોય તો આઇસમા મુકવાથી બંધાશે અને વધારે સારી લાગશે. એ જૅલી તદન નીતરી થાય છે અને ટેસ્ટ મજાહનો લાગે છે.

જૅલી આઇસીનગ્લાસની વાઇનની.

ઉપર આઇસીનગ્લાસના લીંબુની જૅલી લખેલી છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બીજો સામાન લઇને એ જૅલી બનાવવી, પણ એમા બેજ લીંબુનો રસ નાખવો તેમજ છાલ નાખવી નહી અને જૅલી ગાળીયા પછી શૅરી અથવા સફેદ વાઇન અડધી પાઇંટ રેડી ઉપર લખ્યા જેટલીજ તૈયાર જૅલી કરીને ચુલાપરથી ઉતારવી અડધો વાઇન અને અડધો બ્રૅંડી પણ ચાલશે. એ જૅલી પણ ઘણી નીતરી થાય છે અને સારી લાગે છે. દારૂ ઘણો પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો.

જૅલી આમલીની.

જુની કાળી થઇ ગએલી નહી પણ તદન નવી સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી બાર તોળાન સાફ કરી સોજી ધોઇ કાડાનાં વાસણમાં

એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચારથી પાંચ કલાક ભીનવી રાખયા પછી ચોળીને તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણી અથવા બેવાંને એવીજ કલઇવાળી તપેલીપર મેલીને છાંડી કાઢી છુંછા ફેંકી દેવા. પછી એ છાંડેલી આમલીમાં સવા શેર સોજી ખાંડ મેળી ધીમી આંચે મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખવો. જૅલી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોવી અને વધુ ઓછી નહી પણ ભરેલી તૈયાર જૅલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી. ઠંડી થયાથી જૅલી બંધાઇ જાય છે.

જૅલી આરારૂટની.

સેજબી ખોપડી નીકળેલાં નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણુમાં યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સીજો ત્રણ તોળા આરારૂટ તથા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ પાંચ તોળા નાખવું અને મેળવણી પતળી નહી પણ ઘણી ઘટ થાય તેટલું થોડું સોજું ઠંડું પાણી એમાં બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ એક કલઇવાળી સાફ તપેલીમાં આશરે દોઢ શેર પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે પેલો આરારૂટ જે હેઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચા વડે બરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણીની તપેલીને ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે જલદી જલદી નાખવું અને બીજાં માણસે હાથ રખ્યા વગર ચમચાથી સારી-કાની મેળવવું. જેમ નાખતાં જૅલી નીતરી થાય કે પછી સેજબી વધું પાણી રેડવું નહી અને જૅલીનાં વાસણને ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરી જૅલી કઠણુ થાયને ઉતારીને તેમાં ઘણો સોજો ગેલાબ, બ્રંડી અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને એક બોલ અથવા મોલ્ડને ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ ઘણું સેજ ચોપડીને તેમાં ભરીને બંધાયને એમજ કાઢવી અથવા આઇસમાં મુકીને ઠંડી કરીને કાઢવી. એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવામાં હલકી છે.

જૅલી આલુચાની.

ઘણાં નાનાં લીંબુનાં જેટલાં કદનાં અને પાકાં લાલ ટામેટાં હોય તેવાજ દેખાવનાં અથવા એવાજ ઘાટનાં પણ પાકાં જાંબુરનાં

જેવા રંગનાં તાજાં ખોખારી આલુ આવે છે અને તેને આલુચા અથવા વેલાતી આલુ પણ કહે છે. તેવાં બરાબર પાકીને લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરનાં જેવાં રંગનાં આલુચા છ્હી રતલ લેવા અને તેની ઝીણી ડાંખળી હોય તે કાઢી નાખીને સોજાં ધોઇ સાફ કરીને તેની બેઉ બોગ્દુ પરનાં ફાડચાં કાપી વચમાંના ઠળીયાવાળા ભાગ સાથેજ એ બધાંને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી બોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી માહે સવાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાકી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગારે મેલવું અને ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી આલુચા તદન નરમ થાયને ઉતારી ધોતાં મજબુત જાંજરાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાથી બીજાં સોજાં વાસણમાં બધો રસ ગાળી લીધા પછી માહે બાકી રસ રેહલો હોય તે પણ ભચડીને કાઢી લઇ છુંછો તથા ઠળીયા ફેંકી દેવા. પછી પેલાં વાસણને સોજું ધોઇને તેમાં એ રસ રેડી પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ અડધો રતલ માહે ભેળીને ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકી ઉભાવા દેવુ નહી. થોડું બળીને જૅલી પોણા ત્રણ પાશેરને આસરે હોય ત્યારે તેમાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો ભેળવો. તે પછી જૅલીની ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચાથી કાઢયાં કરવો અને અવારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી બે પાશેર એટલે બરાબર એક પાઇંટ જેટલી તૈયાર જૅલી રેહને ઉતારીને ઉપર કપડું ઢાંકવુ અને ઉપર મેલની છારી આવે તેને ચમચાથી બરાબર કાઢી નાખી જૅલી તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરવી. એ જૅલી જલદી નહી પણ બેથી છ્હી દીવસે બંધાય છે, તે પછી તપાસીને બંધ કરવી. વધારે જૅલી કરવી હોય તો આલુચામાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવું નહી પણ ઓછું લેવું. કારણ આલુચા નરમ થતાં ઘણો વખત જશે નહી અને પછી બધું પાણી હોવાથી તે બાળવામાં ફ્રુટનો ટેસ્ટ બળી જશે.

જૅલી ઍપલ.

સુકાયલાં કરમાયલાં નહી પણ સારી જાતનાં સોજાં સારા રસદાર સપરચનને છોલીને વચમાંનો ગાંઠવાળો ભાગ કાઢી નાખીને નકી ગરના છ્હી રતલ કટકા લેવા અને તેને સોજા ધોઇ તદન

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાકીને કોલસાને ધીંગારે મેલવું અને સપરચન તદન નરમ થાય અને માહે રસ ભરેલો પોણા શેરને આસરે રેહને જૅલી બૅગ યા સોજાં સફેદ જાદાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને માહે અડધો રતલ સોજી ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખીને તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં પાછું મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંના યા ચાંદીના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરી જૅલી થવા આવેને અવારનવાર ભરતાં રહી વધુ ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થાયને ઉતારી તુર્તજ કોડીનાં બોલમાં રેડી દેવી અને ફુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૅાટમાં ભરી ઠંડી થાયને પૅક કરવી. ધણી કઠણ જૅલી કરવી હોય તો સપરચનના કટકા ઉપર લખયા કરતાં અડધો રતલ વધારે લેવા. રસ કાઢી લીધા પછી વધેલાં સપરચનને બરાબર ઘુંટી નાખીને આએ ચોપડીમાં ચીજ કુટનું તથા હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તે બેમાંનું ગમે તે એક એનું બનાવવું અથવા જૅલી પીચની છે તેમાં લખ્યા મુજબ જામ બનાવવી.

જૅલી ઑરેંજ.

સોજી સફેદ ખાડ રતલ ૦॥, નૅલસનનો ગદળો જૅલેતીન તોળા ૨॥, વચલાં કદના ઑરેંજ ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ચમચી ૦॥.

ઑરેંજને છોલી રસ કાઢીને ગાળવો. પછી અડધાં શેર કકડતી પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં જૅલેતીનને ભીનવી રાખી તે પીગળી જાયને તેમા બધો સામાન ભેળીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને મોલ્ડમાં ભરી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને જૅલી બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્ત ઉંચકી લઈ લુછીને બીલોરનાં દીશમાં જૅલી કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી સારી લાગશે.

જૅલી ઑરેંજ ૨ જી.

સોજાં મોટાં ચાર શેર ઑરેંજને સોજી બરણીમાં નાખવાં અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક નાખી

ઑરેંજ ડુબે તેટલું એ મુજબનું નીમકનું પાણી કરી માહે તે રેડીને તેમાં ઑરેંજને ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં. પણ ઉપર મુજબ નીમકનું પાણી દરરોજ બનાવીને બદલ્યા કરવું અને ચોથે દીને ઑરેંજને કાઢીને સોજાં ઠંડાં પાણીથી બે ત્રણ વખત ધોયા બાદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા કાટ ખાધા વગરના સોજા કાંટા વડે બરાબર ઉંડા ચોબા દેવા. ત્યાર બાદ ચાર શેર સોજી ખાંડને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં વ્હાયલું એક તાજું આખું ઇડું નાખી કોટળાં સુધાંજ ભચડીને મેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંધાડું બળતાં ઉપર મેલી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી થોડીવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવ્યો હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને બીજી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં ઑરેંજ નાખી થોડીવાર ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખ્યા બાદ પુરતે ઇગારે તપેલી ઉંધાડી રાખવી અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જૅલી તૈયાર થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ભરી જોઇ વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર એક શેર એટલે એક બાટલી જૅલી થાયને ઉતારીને માહેથી ઑરેંજ કાઢી નાખવાં અને જૅલીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં રેડી ફુકી થાયને પૉટમાં રેડી ઠડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. એ જૅલી કઠણ થાય છે પણ કડવી લાગે છે.

જૅલી અંજીરની.

તદન તૈયાર થયલાં પણ કઠણ સોજાં મોટાં તાજાં અંજીરને ધોઇને છોલ્યા વગરજ ડીચકાં કાઢયા પછી તોળીને ઉઢી શેર લેવાં અને તેની ઉપર ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા દસ બાર ચોબા દેવા. પછી ધણી સોજી દોઢ શેર ખાંડનો જૅલી પીચનીમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને તેમજ શીરો કરીને તેજ રીને જૅલી બનાવી તેમજ ભરીને સેજબી વધતી ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી. મોટો ધાન કરવો હોય તો એજ પીચની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ પાણી ઓછું લેવું, તેમજ એ જૅલી બનાવ્યા પછી વધેલાં અંજીરને છોલીને પીચનીજ કાની એની પણ જામ કરવી.

જૅલી કરવંદાંની.

સોજાં તાજાં મોટાં પાકેલાં કરવંદાં તોળેલાં છ શેર લેવાં અને તેને સોજાં ધોઇ ડીચકાં તોડી માંહેથી ઠળીયા કાઢી નાખી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ધીંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપવું અને અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદનજ કલઈ ભરેલી ચમચથી કરવંદાંને ભચડયા કરવું અને કરવંદાં નરમ થઈ બધો રસ છુટો પડેને ભીનવીને નીચવેલાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લેવો. જે રસ ભરેલો આસરે ત્રણ પાશેર થશે તેમાં અડધો રતલ ખાંડ પીગળાવી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી બીજી એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પાછું ધીંગારે મુકવું અને મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને જૅલી જરા ઘાડી જેવી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ભરતાં રહી વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જૅલી થાયને કોડીનાં બોલમાં રેડવી. જરા વારે ઉપર બધી મેલની પોપડી બંધાશે તે કાઢી નાખી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને ઠંડી થયા પછી પૅક કરવી. એ જૅલી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે કઠણ બંધાય છે.

જૅલી કલૅરટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજો કલૅરટ પાઇંટ ૧, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, મૅરેસશીનો લીકરગ્લાસ ૧, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ ને વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

•ઉપલા બધા સામાનને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને ધીંગારે મુકવું અને આઇસીન-ગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને કપડાંથી ગાળી મોટાં મોલ્ડમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકી જૅલી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો મોલ્ડને અઇસમાં મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી.

જૅલી કેરીની.

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકેલી મીઠી પણ કઠણ કેરીને છોલીને બધો નકી ગર ગોટળાં પરથી કાઢીને તેના સાડા ત્રણ રતલ કટકા લેવા અને તેને

તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધગધગતે અંગારે ઢાંકીને મુકવું અને કેરી તદન નરમ થઈ રસ ભરેલો દોઢ શેર એટલે ત્રણ પાઈંટ થાયને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળી માહે અડધો રતલ સોજી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નામી પાછું બીજી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ધગારે મુકવું અને મેલ આવે તે તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી યા લાકડાંનાં ચમચાથી કાઢયા કરવો. અને જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈંટ કરવી એ જૅલી મજાહની મીઠી થાય છે અને બંધાય છે. ઘણી મોટી પાયરીની પાકી ત્રણ કેરીમાંથી નકી ગર એક રતલ નીકળે છે. રસ ગાળી લીધા પછી રહેલી કેરીને ઘુંટીને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંથી છાંડી લઈ તેમાં હઠી રતલ ખાંડ ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે ઘુંટીને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા મુજબની પાકી નહી પણ પાકપર ચઢતી કેરીના છોલેલા બે રતલ કટકા અને પોણો રતલ ખાંડની ઉપલીજ રીતે અને એટલીજ બે પાશેર જૅલી થાય છે. પણ એ જૅલી ખાટી ઘણીજ લાગે છે અને ઘણી જલદી બંધાય છે માટે ચુલેથી ઉતારીને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી દેવી અને જરાવારે ઉપર મેલની છારી આવે છે તેને કાઢી નાખ્યા પછી તુર્તજ પૉટમાં ભરી દેવી. એ રસ કાઢી લીધેલી કેરીમાં ઉપલીજ રીતે પણ હઠી રતલ ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી. કેરીની જૅલી લાલ થતી નથી પણ તેવી જૅલી શોભે છે. માટે તેમ કરવી હોય તો ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ગાળીયા પછી આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને જૅલી જરા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો માહે ભેળીને પછી જૅલી બનાવવી.

જૅલી કૉટની.

કૉટ ડીસૅમ્બરથી ફૅબ્રુઆરી સુધી મલી શકે છે. એ કૉટ ઝાડ પરથી ઉતારેલા લેવાં નહી પણ બરાબર પાકટ થયા પછી ઉતારેલાં લેવાં એવાં તુર્તનાં ઉતારેલાં તાજાં કૉટને ભાંજ્યાથી તેનો ગર કોટળાંની સાથે વળગેલો ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે છે અને તેની બનાવેલી જૅલી ટેસ્ટમાં સારી નહી પણ તુરી લાગે છે માટે તેમ વાંપરવાં નહી પણ ઉતાર્યા પછી પાંચ સાત દાહડા રાખીને પછી પત્થરની ભોંય પર ઠોકીને અથવા નાળીયેરની કાની છરા અથવા બતા વડે ભાંજવાં એ

પાકેલાં કૅાટનો ગર કોટળાંથી અળગો છુટો થઇને ગોળા જેવો અને લાલ રંગનો નરમ નીકળે છે. પણ તેમાનો થોડો ભાગ કોહીને કાળો થયલો હોય તો તેટલો કાઢી નાખવો અને ઉપર દર્શાવ્યા મુજબનો સોજો નરમ નીકળે તે ગરને તોળીને અડધો રતલ લેવો. નાનાં ચાર અને મોટાં ત્રણ કૅાટમાંથી અડધા રતલને આસરે ગર નીકળે છે. એ ગરને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં .એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ગરને ભાંજયા કરવો અને ગર બરાબર નરમ થાયને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરા કપડાંથી બધો રસ કોડીનાં બોલમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં ગાળી લઈ ગરને મોટી રકાબીમાં કાઢીને તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી મેળવી પાંથરીને મુકવો અને તદન ઠંડો થાયને પેલાં કપડામાં થોડો થોડો નાખી ભચડીને બાકી રહેલો રસ બધા રસમાં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી પેલી તપેલીને સોજી ધોઇ તેમાં રસ રેડી માહે પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ મેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચો યા ચમચ ફેરવ્યા કરી બધી ખાંડ પીગળી જાયને ઉતારી એમાં એક ખાટાં લીંબુનો રસ રેડી કોડીનાં બોલમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલના કપડાંથી એ રસને ગાળી લઇ તપેલીને પાછી ધોઇને તેમાં એ રેડીને ચુલે ઉઘાડું મુકવુ અને જૅલીમાં મેલ આવશે તેને ચમચા યા ચમચથી કાઢયા કરવો. જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે•ફીણ ચઢીને ઉભાવા માડશે ત્યારે તેને ચમચથી દાબ્યા કરી અવારનવાર ઉતાર્યા કરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરતાં રેહવું અને છેલ્લે બે પાશેરની ઉપર નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) જેટલી જૅલી રેઉ ત્યારે કોડીનાં સાફ બોલમાં રેડીને ઉંઘાડું રાખવું અને જરાવારે ઉપર પોપડી બંધાય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને પછી જૅલીના પૅાટમાં ભરી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને પૅાટ પર ઢંકાય તેમ ડોકની ઉપરથી વીટાળવુ. થોડા કલાકમાં જૅલી બંધાઇ ઠંડી થઇને કઠણ થશે પછી જામ તથા જૅલા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. એ જૅલી રાખવાની નહી હોય તો પછી કોડીનાં બોલમાં ભરવી. એ બોલમાંની જૅલી બંધાયા

પછી ઉપરથી હેઠે સુધી અંગોઠા વડે અળગી કીધાથી ઉલટાવ્યા પુડ્ડી આખી નીકળે છે.

જૅલી કૉફી.

સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૧, તાજી દલેલી કૉફી તોળા ૭॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું સોજ્જું જૅલેતીન તોળા ૩॥, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪.

અડધાં દુધને બરાબર કકરો પાડી મોટાં બોલમાં કૉફી નાખીને તેમાં એ દુધ રેડી બેથી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ધોતાં કપડાંથી ગાળવી અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ, જૅલેતીન તથા તજ નાખી ચુલે મુકી જૅલેતીન પીગળે ત્યાં સુધી અંદર ચમચો રવ્યા કરવો. પછી કૉફી ઠંડી થાયને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી કૉફીમાં ભેળીને પછી જૅલેતીનની પીગળેલી મેળવણી તથા ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી. ચોવીસ કલાક એમજ ઠંડકમાં રાખ્યાથી બંધાશે. પણ જલદી જોઇયે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર કુપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવો અને તેને કોડીનાં વાસણમાં યા મોટાં કપમાં નાખી સોજાં ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને જરા ઘટ કરવું. પછી નાની તપેલીમાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી મેળવી જૅલી મજાહની નીતરી થાય પછી વધુ પાણી રેડવું નહી. પછી તપેલીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં જૅલી નાખી તેમાં પેહલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ બેથી ત્રણ ચમચા ભરીને ભેળી ચુલે મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલી બંધાય તેવી ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે ઘણો સોજો ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ જરા ભેળીને ભીનવેલાં મોટાં કપમાં ભરી

ગમે તેા આઇસમાં મુકવી અથવા એમજ બંધાયને કાઢવી. વધારે જૅલી એજ રીતે વધુ સામાન લઇને બનાવવી. એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવામાં હલકી છે, પણ ડૉકટરની રજા હેાય તેાજ ગેાલાબ, બ્રંડી અથવા ઍસૅન્સ નાખવું.

જૅલી ખરીયાની.

બકરાના આગલા પગના સમારેલા ખરીયા મજાહના ભરેલા મેાટા, જાદા આસરે દસ ઇંચ લાંબા હેાય તેા તે ૬ અને એ કરતાં જરા નાના હેાય તેા ૯, તેમજ નાનાં બકરાંના કુમળાં ખરીયા હેાય તેા તે ૧૨ એમ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના ખરીયા હેાય તે લેવા, ભુલમાં ત્રણુડે એકઠા લેવા નહી, પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ ૬ ક તેાળેા ૦॥, જાદાં છુંદેલા લવંગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તેાળેા ૦।, તાજાં ઇંડા ૨, સુકી ચા ચમટી ૨, શૅરી તથા બ્રંડી ટેસ્ટ મુજબ.

ખરીયાની ખરીની ફાટની અંદર ગાંઠ હેાય છે તેને કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડી ઘસડીને સેાજાં ધેાઇને સાફ ઢીમડાં ઉપર એકેક ખરીયાને છરાની ધારથી નહી પણ પાછલા ભાગથી બરાબર ખેાખરેા કરવેા, છુટેા કરવેા નહી પછી એક સાફ કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલામાં નવ શેર એટલે નવ બાટલી ભરી ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ખરીયા નાખી ઢકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ. અને તદન નરમ થઇ બધાં હાડકાં છુટાં પડે અને રસ ભરેલેા બે શેર જેટલેા રેહને કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખીને બીજી સેાજી તપેલી પર કલઇવાળું બેાયુ મુકી તેની અંદર ભીનવીને નીચવેલું જાંજરૂ કપડું પાંથરીને તેમાં બધેા રસ રેડવેા અને ખરીયાના ફુંછામાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટીને રસ નીકળે તેને બેાયામાં રેડીને પાછું બીજું એક પાશેર પાણી રેડી એમજ રસ કાઢી લઇને ફુંછેા ફેકી દેવેા. પણ કદાચ નવ શેર પાણીમાં ખરીયા ચરે નહી તેા પછી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયાં કરીને ઉપર મુજબનેા રસ કરવેા. ત્યારબાદ રસની તપેલીને ઠંડા પાણીથી ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં મુકી રસને એકદમ ઠંડેા થવા દેવેા. તેટલાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ ફ્લૅનલ યા બીજાં કપડાંની ઝોળી બાંધીને તૈયાર કરવી અને રસ તદનજ ઠંડો થઇ સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇને ઠરી રેહ પછી કથરોટ યા બુનચામાંથી રસની તપેલીને કાઢીને જગા ઢળટી મેલી રસની ઉપરના ચીકાસને મરચીનાં સાફ પીછાં વડે એક રકાબીમાં બધો કાઢી નાખવો. સેજબી ચીકાસ રાખવો નહી. પણ એમ કાઢયા પછીબી રસની સપાટીની ઉપર ચીકાસ તો રેહ છે માટે એક સફેદ ફ્લૅનલના સોજાં કટકા યા ટુવાલને ઠંડાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેમાંથી પાછો રસને એક વખત ગાળવો. તે પછી મજાહનો ચીકાસ વગરનો તદનજ સાફ રસ થાયને ઇડાંને ધોઇ સાફ કરી બીજી તદનજ કલઇ ભરેલી સાફ ઉંડી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ઇડાંને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી અંદર ખરીયાનો રસ ભેળાને પછી એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં ઘોળાય નહી તેમ ઉંચી ધારે રસને પાંચ છ વખત રેડવો, જેમ કરતાં ઇડામાં કફ ચઢીને ફીણ આવશે. તે પછી એ બધું પાછું પેલી તપેલીમાં રેડીને માહે એળચી, જાયફળ, તજ, લવંગ તથા ચા નાખીને ચુલે મોટે બળતે તપેલીને ઉંઘાડી મુકી તદનજ સાફ કલઇ ભરેલી કરછીથી રસને ઘુંટયા કરવો અને અંદર ઘણો બરાબર જોશ આવેને ચુલામાંથી બળતું કાઢી નાખી જૅલીમાં ફરતો લીંબુનો રસ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે રાખવું અને થોડો વખત પછી ઉંઘાડીને એક ચમચાથી જૅલીને વચમાંથી જરા કાઢીને જોવી અને ફાટીને તદનજ નીતરી કાચ જેવી લાગે તો ઉતારવી, પણ તેમ થઇ નહી હોય તો પાછી ઢાંકી તેમ નીતરી થાયને ઉતારી ઘણાં જાંજરા ધોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવી નીચવીને બોયું ઉજાળી સાફ કરી તેમાં કપડું મુકીને એક વખત પાછો રસ ગાળીયા પછી ઝોળીમાં રેડીને હેઠે વાસણમાં હલવે હલવે જૅલી ગળવા દેવી, ભચડીને યા ઝોળીને હલાવીને ગાળવું નહી, તેથી જૅલી ગદળી થાય છે. જૅલી ગળાયને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરી જોઇ છ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થઇ હોય તો કાંઇ નહી પણ વધારે હોય તો બીજાં સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી બાળીને એટલીજ કરવી, તેમજ જો ઓછી થયલી હોય તો બીજાં સોજાં કકડતાં પાણીને ઘટ કપડાંથી ગાળી તે જૅલીમાં ઉમેરીને છ પાશેરની ઉપર નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલી કરીને પછી પાછો બરાબર જોશ આપીને છ પાશેર કરવી.

એ જૅલી તદન નીતરી કેરબાના રંગની થાય છે. પણ લાલ રંગની કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ પણ થોડી ખાંડ બાળી રંગ કરી તે જરા ભેળીને લાલ રંગની કરવી. પછી તદન ઠંડી થાયને આપણા ટેસ્ટ મુજબ માહે શેરી તથા બ્રૅંડી ભેળવો. દાડમના રંગની જૅલી જોવામાં સારી લાગે છે માટે તેવી કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તેવો અને તે નહી હોય તો તૈયાર વેલ'તી પણ મળે છે તે જૅલી દાડમના રંગની થાય તેટલો માહે ભેળવો. ગોલાબના જેવા ટેસ્ટની જૅલી સારી લાગે છે માટે જૅલી ઠંડી થયા પછી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ।। ફક્ત ત્રણ ટીપાંજ ભેળવાં અથવા વૅનીલા અથવા રાજબૅરી એ બેમાંથી કે તે એક ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ જૅલીમાં ભેળવું. લીંબુનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો એ ઍસૅન્સનાં થોડાં ટીપાં જૅલીમાં મેળવવાં. પણ કોઇબી જાતનું ઍસૅન્સ, રંગ યા બીજું કાંઈ પણ ગરમ જૅલીમાં નાખવું નહી, તદન ઠંડી થાય પછીજ નાખવું. પછી તૈયાર જૅલીને મોલ્ડમાં યા ટંબ્લરમાં ભરી ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકી ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને ઠંડીની રૂતુમાં રાત્રે ઝાકળમાં ખુલ્લી જગ્યામાં મુકવી. પણ બીજી રૂતુમાં તો આઇસમાં મુકીને જૅલી જમાવવી. જ્યાં સખત ઠંડી પડતી હોય ત્યાં તો ગાળતી વેળા કપડાંમાંજ જૅલી બંધાઇ જાય છે અને માહેથી ગળી શકતી નથી, માટે તેમ હોય ત્યારે પાસે સળગાવેલી સગડીઓ મુકવી.

જૅલી ગુસબૅરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી લાલ ગુસબૅરી રતલ ૩, સોજી ખાંડ શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઇને બબે કટકા કરી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ધીંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધી ગુસબૅરી તદન નરમ થઇ જાયને ઉતારી ખુબ ભચડીને ધુંટી નાખી ખાડીનાં જાંજરાં સોજાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લેવો. એ ગાળેલો રસ આસરે ભરેલો એક શેર એટલે એક બાટલી જેટલો થશે, તેમાં ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી પેલી તપેલીને સોજી

ધોઇને તેમાં મલમલનાં કપડાથી પાછું ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જૅલી તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર ઉતારીને ભરયા કરી બરાબર ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થાયને ઉતારીને કોઠીનાં વાસણમાં ખાલી કરવી. જરા વારમાં ઉપર પોપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખ્યા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી જલદી બંધાય છે.

જૅલી ચમપીન.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું જૅલેતીન તોળા ૩॥, ચમપીન બાટલી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલ, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી.

એક પાશેર સોજાં ઠંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ રાખ્યા પછી લીંબુનો રસ, છાલ, ખાંડ તથા ઇંડાંની સફેદી બરાબર ભેળી ધીમે બળને મેલીને ઘુંટયા કરવું અને એક કકરો પડેને માહે એક ચમચો ઠંડું પાણી નાખીને ઉતારી પાંચ મીનીટ ચુલા આગલ મુકી રાખ્યા પછી જાડીનાં સોજાં કપડાંને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળીયા બાદ ચમપીન મેળવીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવું અને બંધાયને કુકાં પાણીથી મોલ્ડને ધોઇને જૅલી કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગશે.

જલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની.

ચીનાઇ સફેદ ઘાસની લાલ દોરીથી બાંધેલી ઝુડીઓ આવે છે અને તેને ફાલુડાંનું ઘાસ કેહ છે તે જુનું નહી પણ સોજું નવું પોણો તોળો લેવું અને તેને સોજાં પોલમાં સોજું ધોઇને વખત મલે તો ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું અને તેમ નહી બને તો પછી એમજ એ ધોયલાં ઘાસને કલઇવાળી તપેલીમાં સવાશેર ભરેલાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી બાર એળચીના દાણા, ૦। જાયફળ તથા અડધી ઇંચ તજના કટકાને જાદું જુદી મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળી પોતળી બાંધીને તે તથા લીલી ચાહનાં બે પાદડાંને ધોઇ જગ ચોળીને એ બધું ઘાસમાં નાખી ચુલે ઉધાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને બધું ઘાસ તદનજ

પીગળી જાયને ઉતારીને તેમાં અડધો શેર સોજી ખાંડ પીગળાવીને પછી બીજી એવીજ સોજી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે આંબરાંના ચમચથી કાઢયા કરવો અને જૅલી તૈયાર ભરેલી એક શેર એટલે એક બાટલી જેટલી કરીને ઉતારવી અને પંદર મીનીટ પછી માહે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા બ્રંડી ભેળી મોલ્ડ યા તબ્લરમાં ભરીને ઠંડા પાણીમાં મુકવું. ચાર કલાકમાં જૅલી બરાબર બંધાય છે પણ એ કરતાં વધારે હોય તો તેને બંધાતા વાર લાગે છે આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે જૅલી જરા કઠણ જોઇયે તો ઘાસ પાંચ વાલ એટલે બેઆનાની ભાર વધારે લેવું. એ જૅલી લાલ દાડમના રંગની કરવી હોય તો આગે ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તેવો રંગ જૅલી ઠંડી થાય પછી મજાહનો લાલ રંગ થાય તેટલો ભેળીને પાછી ગાળીને પછી ઉપર મુજબ ભરવી. ઉપર લખ્યાં કરતાં અડધી જૅલી બનાવવી હોય તો લખેલું છે તે કરતાં પાણી જરા વધારે લેવું, કારણ ઉપલે હીસાબે અડધું પાણી લીધું હોય તો તે જલદી બળી જશે અને ઘાસ પીગળીયા વગર રેહશે. તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડી જેલી કરવી હોય તો બેવડું પાણી લેવું નહીં, કાંકે ઘાસ પીગળતાં તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી વધારે પાણી રેહ તે બધું બાળવું પડશે. તેટલા માટે આપણી સમજણ મુજબ ઘાસનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું. ચીનથી દાબડાઓમાં કઠણ જેલી આવે છે તેવી બનાવવી હોય તો ત્રણ તોળા ઘાસને સોજું ધોઇ સોજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે મેલી બધું ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ઉપર મેલ આવે તેને આંબરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક શેર છુંદલી ચીનાઇ શાકર માહે ભેળીને તુર્તજ ઉતારી પાડી જેલી સવા ઇંચ જાદી થાય તેવાં વાસણમા રેડવી અને કઠણ બંધાયને કટકા કાપીને કાઢવાં. એ જેલી વધુ વખત રેહશે નહી, ત્રણ ચાર દાહાડાજ રેહશે.

નરાં દુધમાં જૅલી બનાવવી હોય તો દોઢ તોળો ઘાસને સોજું ધોઇ સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બે શેર સોજું તાજું દુધ રેડી

તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી કકરો પડેને અંદર ચમચો ફેરવવો, એવા બે ત્રણ કકરા પડતાં ધાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે સોજી પોણો શેર ખાંડ નાખવી. ધાસ પીગળાયા આગમચ ખાંડ નાખવી નહી, તેથી ધાસ બરાબર પીગળતું નથી. ખાંડ બરાબર પીગળી ગયા પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારવુ અને સોજાં મજબુત ખાડીનાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં જૅલી નાખવી અને એમજ ગળે નહી તો પછી અંદર ચમચો ફેરવીને અથવા નીચવીને બધી જૅલી ગાળી લેવી. ત્યારબાદ પંદર મીનીટ રહીને રાજબૅરી તથા વૅનીલાનું બેઉ ભેગું ઍસૅન્સ યા બેમાંનું જે તે એક જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું. બદામનું ઍસૅન્સ હોય તો તેનાં ચાર ટીપાંજ નાખવાં, તેમજ ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તેનાં પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. મરજી પડે તો એ ચારે જાતનું ઍસૅન્સ ભેગું નાખવું. રંગીન જૅલી કરવા હોય તો રંગ આઇસક્રીમનો આપણી મરજી મુજબ જરી ઘેરી ખુલ્લી થાય તેટલો જરા રંગ જૅલીમાં ભેળવો. બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી બદામની નવટાંક બીજને છોલી જરા ગોલાબ સાથે ઘણી બારીક છુંદી અથવા પીસીને પછી ગરમ જૅલીમાં એ બરાબર ભેળાતી નથી પણ સપાટી પર તરતી રેહ છે, માટે જૅલી સેજ ફુકી થાયને તેમાં બદામને ઘણી બરાબર મેળવીને પછી મોલ્ડમાં અથવા કોડીનાં બોલમાં ભરવી. પણ વળી એમ બદામ ભેળતી વેળા જૅલીને ઘણી ઘુંટવી નહી, તેથી જૅલી કાઠી જાય છે. એ જૅલી એક શેર દુધની કરવી હોય તો તેમાં ધાસ દસ આની ભારજ લેવું. અડધા શેર દુધની જૅલીમાં ૦।। તોળો લેવું. કારણ ધાસ પીગળતાં વખત લાગે છે અને તેટલાં થોડું દુધ બળી જવાથી પછી જૅલી ઘણીજ કઠણ થઇ જાય છે. પાણી સાથની દુધની જૅલી કરવી હોય તો દોઢ તોળા ધાસને સોજું ધોઇ બને તો ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી લેવું યા એમજ ધોઇને લેવું અને પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી ધાસ તદનજ પીગળી જાયને ચુલે સેજ ઇંગાર ઉપર જૅલી ગરમ રાખવી. અને સોજું તાજું દોઢ શેર દુધમાં પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી પાશેરને આસરે દુધને બાળીને સવા શેર જેટલું રાખવુ. પણ તે વખતે માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવીને ઉપર

મલાઈ થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને પીગળાવેલાં ઘાસ સાથે ભેળીને ઉપર નરાં દુધની જૅલીમા લખ્યા મુજબ રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળી ગાળીને મોલ્ડ યા બોલમા ભરવી. દુધની જૅલી સફ્તી બનાવવી હોય તો અડધો તોળો ને પાંચ વાલ એટલે દસ આની ભાર ઘાસને સોજ્જુ ધોઇ છઢી પાશેર પાણી સાથે બળતે મુકવું. ઘાસ તદન પીગળી જાયને ૦। શેર ખાંડ નાખવી અને તે પીગળેને ઉતારવું અને દોઢ પાશેર કકડતું દુધ એમાં મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી સોજ્જે ગોલાબ નાના બે ચમચા અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ફક્ત બેજ ટીપાં ભેળી ગાળીને મોલ્ડ યા બોલમાં અથવા રકાબીઓમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. ઉપલી કોઇ પણ જૅલી આઇસમાં ઠંડી કીધેલી વધારે સારી લાગે છે. ગરમ જૅલીમાં ઠંડુ દુધ ભેળીવાથી કોઇવાર ફાટી જઇ હેઠે નીતરૂં પાણીનું પડ અને ઉપર દુધનું એમ બે પડ એ જલીમાં થાય છે.

પીવાનો સોજામાંનો રાજબૅરી સોદા નાખીને જૅલી બનાવવી હોય તો એક તોળા ઘાસને સોજ્જુ ધોઇ છઢી પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉકાળું મુકવું અને ઘાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખવી અને તે પીગળીને ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરવો અને જૅલી ભરેલી બે પાશેર જેટલી કરીને ઉતારી મલમલનાં કપડાંથી ગાળવી. પછી જૅલીમાંથી વરાળ નીકળતી બંધ થાયને રાજબૅરી સોદાની એક બાટલી જેમાં એક પાઇંટ હોય છે તેને ઉઘેડીને સોજા કાચીનાં બોલમાં રેડવો અને તેમાંની ગૅસ ઉડી જઇને ફીણુ બેસી જાય પછી જૅલીમાં બરાબર મેળવીને મોલ્ડ અથવા બોલમાં ભરવી અને કઠણ થાયને કાઢવી. એ જૅલી દુધની બનાવવી હોય તો ઉપર નરાં દુધની બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ બે શેર દુધમાં પોણા બે તોળા ઘાસ તથા એક શેર ખાંડ નાખીને તેજ રીતે જૅલી બનાવી ગાળીને પંદર મીનીટ થાયને ઉપર મુજબ રાજબૅરીની બાટલીને ઉઘેડી ગૅસ ઉડી ગયા પછી જૅલીમાં ભેળીને મોલ્ડ યા બોલમા ભરી બંધાયને કાઢવી. એ બેઉ જૅલી જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં મજાહની લાગે છે, પણ આઇસમાં ઠંડી કીધેલી વધારે સારી લાગે છે. એ બેઉ જૅલીમાં બીજું કાંઇજ નાખવું નહી પણ દુધની જૅલીમાં રાજબૅરી સોદા ભેળીયા પછી ગમે તો છેલ્લે બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું.

જૅલી ચીનાઇ સુકાં ઘાસની (મૉસની.)

ચીનનાં ઍમૉયથી એક જાતનું સુકું કાથા જેવું ઘાસ આવે છે અને બીજું ઝીણી છુપરીઓ સાથે વળગેલું બારીક સુકી મૉસ આવે છે તેને છુપરીઓથી છુટું કરવું અને એ બેમાથી એક જાતનું નરૂં ઘાસ તોળા ૯, ઘણી સોજી સફેદ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૨ા, સોજો બ્રંડી નાના ચમચા ૬, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ટીપાં ૩૦, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧ા, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦ાા, લીલી ચાનાં પાદડાં ૬, તાજાં ઇડાં ૨.

ઘાસને સોજું કરી સાંજથી ઠંડાં પાણીથી પાંચ છ વખત સારીકાની ઘસ્ડી સોજું ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાછું સહવારે ધોઈ સોજું કરીને તદન કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં નવ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવીને મેળવ્યા કરવુ નહી, તેમ કીધાથી જૅલી ગદળી થશે માટે કકરો પડતાં ઘાસ ઢાંકણને વળગી જશે તેને ચમચથી કાઢીને માહે તે પાછું એમજ નાખ્યા કરવું. એ રીતે ઘાસમાંનું અડધું પાણી બળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ સોજાં કપડામાંથી બીજી કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમા રસને ગાળવો. પછી લીલી ચાને ધોઇ ઝુડો બાંધી તેને જરા ચોળીને તે, લીંબુનો રસ એળચી તથા તજને રસમાં નાખી પાછું ચુલે ઉંચાકું મેલવુ અને ઘણા કકરા પડયા પછી માહેથી ચાનો બરાબર સોહડમ આવે પછી ચા કાઢી નાખવી. એ રીતે જૅલી ઉકળે તેટલાં ખાંડમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને એક ઇડું મેળવીને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બીજે ચુલે ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ગાળીને તૈયાર જરા ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવો. પછી બાકીનાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તપેલાંમાં ઉકળતી જૅલીની ઉપર જરા જરા છાંટયા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને થોડી જૅલી બળેને પેલી પેહલી તપેલીને બગાબર સોજી ધોઇને તેમાં જૅલીને સાફ કપડાંથી પાછી ગાળીને તેમાં શીરો ભેળી પાછું ધીમે બળતે ઉંચાકું મુકી

આસરે ત્રણ શેર અથવા તેની સેજ ઉપર જૅલી રેહને ઉતારીને પાછી એક વાર ફરી સોજાં કપડાંએ જૅલીને ગાળાને વીસેક મીનીટ કપ. ઢાંકીને રાખ્યા પછી બ્રૅંડી તથા ગોલાબ અથવા ગોલીબનું ઍસૅન્સ ભેળીને મોલ્ડમાં અથવા તંબ્લરોમાં ભરવી જૅલી ઠંડી થવાથી બંધાઇને કઠણ થશે. ઠંડી જૅલી જોઇયે તો જૅલી ભરેલાં વાસણોને આઇસમાં મુકવાં. વધારે ઘાસની જૅલી કરવામાં એવડું પાણી રેડવું નહી પણ એમાંની સફેદ ઘાસની જૅલીમા લખેલી રીતેજ પાણી રેડવુ. એ જૅલી બરાબર બને છે ત્યારે મજાહની તદન નીતરી અને કેરબાના રંગની થાય છે. ઉકાળાને જૅલી કાઢી લીધા પછી વધેલા છુંછામાં બીજું પાણી રેડીને પાછું ઉકાળાયાથી બીજી થોડી જૅલી થાય છે એ જૅલીમાં દુધ નાખીને બનાવેલી સારી લાગે છે, તેને માટે ઉપલીજ રીતે પણ નવ તોળા ઘાસની દોઢ શેર જૅલી બનાવવી અને સોજાં તાજાં ત્રણ શેર દુધને અડધું બાળાને ચુલેથી બેઉ ઉતાર્યાં પછી ભેળા ગાળાને જૅલી ચીનાઈ સફેદ ઘાસનીમાં લખ્યા મુજબ ઍસૅન્સ અને મરજી પડે તો રંગ પણ નાખવો. પણ એમાં લીલી ચા, તજ, એળચી, ગોલાબ તથા બ્રૅંડી કાંઇજ નાખવું નહી.

જૅલી ચૉકોલેટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦।, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

એક પાશેર દુધને કકડાવી તેમાં જૅલેતીનને ભીનવી રાખવું અને તે પીગળેને ચૉકોલેટ તથા ખાંડ મેળવી નરમ માવા જેવુ કરવા માટે, એમાં બીજું દુધ ભેળીને પછી દુધમાં ભીનવેલાં જૅલેતીનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બીજું એક પાશેર દુધ ભેળીને એક ફકરો પાડી માહે ચૉકોલેટવાળા મેળવણી મેળવી ચુલે દસ મીનીટ ઘુટીને ઉતારી વૅનીલા નાખીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાવને જૅલી કાઢવી. ઠંડી જૅલી સારી લાગે છે માટે ગમે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી જૅલેતીન.

સોજું છઠી તોળા જૅલેતીનને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે પોણો કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બે પાશેર

પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરા પડેને તેમાં ભીનવેલું જૅલેતીન નાખી સારીકાની મેળવી દેવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જલેતીન તદન પીગળી જાયને ઉતારી ગાળીને મીઠાસ પુરતી સોજી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનું અર્સેન્સ તથા શૅરી યા બ્રેંડી ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું. અને બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને અંદરથી તુર્તજ કાઢી લઈ જૅલીને ઉલટાવીને કાઢવી

જૅલી જૅલેતીન ૨ જી.

સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું જૅલેતીન તોળા રાા એટલે ૧ આઉંસ, તદન નીતરો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) ૧, તાજું ઇંડું ૧, તજના ઝીણા કટકા; જાદી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તે૦ ૦ાા.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ ઘાડો રંગ બનાવવો. જૅલેતીનને સવાશેર એટલે સવા બાટલી ઠંડાં પાણીમાં પોણો કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ઇંડાને ધોઇ સોજું કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધી ખાંડ નાખી માહે કોટળાં સુધાંજ આખાં ઇંડાને ખુબ ભચડીને કોટળાંનો ભુકો થાય તેમ સારીકાની મેળવીને તેમાં પાણી સુધાંજ જૅલેતીન ભેળી એળચી, જાયફળ તથા તજ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને અંદર અવારનવાર સોજી કલઇવાળી ચમચ ફેરવી ખાંડ તથા જૅલેતીન બરાબર પીગળેને ઢાંકણ ઢાંકવું. બે ત્રણ જોશ આવી ઉપર મેલનો પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરાવાર પછી જૅલી નીકળે નહીં તેમ આંધરાની ચમચથી બધો મેલ કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી જૅલીને ભરી જોવી અને જૅલી સવાશેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલીજ હોય તો કાંઇ નહી પણ તેથીબી વધારે હોય તો બીજી સોજી તપેલીમાં રેડી ચુલે બાળીને સવાશેર જેટલી કરીને ઉતારવી અને પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ ભેળી જૅલી ઘણો ધેરા લાલ રંગની થાય તેટલો માહે જરા જરા કરીને બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવવો, એકદમ ઘણો નાખવો નહી. પછી મોલ્ડમાં

યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં પોલમાં ભરવી. પણ એ જૅલી બંધાયા પછી પાછી જલદી પીગળી જાય છે માટે ખાવાની બે કલાક આગમચ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છે તેમાં લખ્યાં મુજબ આઇસના ભુકામાં નીમક ભેળી તબ યા તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં મોલ્ડ યા બોલ મેલીને ઉપરથી જાડું કપડું યા નમદો દાબી મુકવો અને જૅલી તદન કઠણ થાયને આઇસમાંથી કાઢી મોલ્ડ યા બોલમાં ફરતી કીનારી અળગી કરી ઉલ-ટાવીને આખી જૅલી કાઢવી. એ જૅલી ખરીયાની જૅલીના જેવી કરવી હોય તો ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલોજ ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી શૅરી તથા બ્રંડી દરેક નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી જમાવવી. એ જૅલી મજાહની લાગે છે.

જૅલી જાંબુરની.

ઘણાં સોજાં મોટાં પાકાં કાળાં જાંબુર પાંચ શેર લેવાં અને તેને ધોઇ સોજાં કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી માહે એક શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારીને બીજી સોજી તપેલીમા ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી બધો રસ ગાળવો અને તેમાં સોજી પોણો રતલ ખાંડને પીગળાવી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો રેડીને જાંબુર ઉકાળેલી તપેલીને સાફ કરી ભીનવીને નીચવેલાં જાદાં કપડાથી ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે મેલવું અને જૅલી ભરેલી તૈયાર બરાબર અડધો શેર કરીને ઉતારી તુર્તજ બીજા કોઢીનાં વાસણમાં રેડી દઇ જરા વાર ઠરવા દેવી. પછી ઉપર મેલની પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાખીને જામ.તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ભરેલી અડધા શેરનું વજન એક રતલ થાય છે અને ઘણી કઠણ થાય છે.

જૅલી ટામેટાંની.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, કોઇ પણ સારા મેકરનું જૅલેતીન તોળો ૧।, છુંદેલી સુંઠને મલમલથી ચાળેલી તોળો ૦।.

ટામેટાંને ધોઇ કાપીને બીયાં કાઢી નાખવાં. એક કપમાં જૅલેતીન નાખી થોડું કકડતું પાણી પીગળવા માટે નાખવું. ખાંડને

થોડાં પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળતે પાંચેક મીનીટ મુકવી. પછી બધું કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને ઇંગારે મુકવું અને નીતરૂં થાયને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને છેલ્લે માહે જૅલેતીન મેળવી પાછું એક ઉકરો પાડી જૅલી ગ્લાસ અથવા મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી તાપીયોકાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજાં તાપીયોકા રતલ ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલા અથવા લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને ઠંડાં પાણીથી ત્રણ વખત ધોઇને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે મોટાં કોઠીના વાસણમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી સુધાંજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને તાપીયોકા બરાબર ગળી જાયને ખાંડ નાખીને કલઇવાળી નાની કરછીથી ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી જૅલી બંધાયને કાઢવી. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાંડ અડધો શેર લેવી. એ જૅલી ખાવામાં હલકી છે માટે સીક માણુસ અથવા બચ્ચાંને આપવી હોય તો ઍસૅન્સને બદલે ડૉકટર કહે તો જરા બ્રૅડી નાખવો.

જૅલી નાસપતીની.

ઑગસ્ટ માસમાં આવતાં લીલી છાલનાં કુમળાં નહી પણ મોસમની આખેરીએ સપ્ટૅમ્બર માસમાં આવતાં બરાબર પાકટ થઇને પીળાં ઘેરા રંગની છાલનાં સોજાં મોટાં નાસપતી લેવાં. અને તેની છાલ છોલી અકેકનાં ઉભાં ચાર ચાર ફાડચાં કાપી તેની વચમાં જરા ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાની આડી ૦। ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તે સાડાચાર રતલ લેવી. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં દોઢી શેર ઠંડાં પાણી સાથે એ ચીપને ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંધાડીને માહે કલઇ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંનો

ચમચો ફેરવવો. બધી ચીપ તદન નરમ થાય અને હદી પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બીજાં કોડીનાં વાસણમાં બધો રસ કાઢી લઇને પછી ચીપને માહે સાર્ગીકાની ઘુંટી નાખી કુકી થાયને બાડીનાં સોજા મજબુત સાફ કટકાને પાણીમાં બોળી નીચવીને તેમાં ઘુંટેલું થોડું થોડું નાખી અંદર બાકી રસ રહેશે હોય તે ભચડીને કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને બધા રસમાં પહેલાં નંબરની શાકરીયા બાડ અડધો રતલ પીગળાવી ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી પેલી તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં મલમલનાં ભીનવીને નીચવેલાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે અંદર ફીણ આવીને ઉભાવા માંડશે તેને ચમચથી દાબ્યા કરવું અને અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોઇ ઓછી વધતી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જૅલી થાયને તુર્તજ બીજાં સોજાં કોડીનાં વાસણમાં રેડવી. થોડો વખત પછી ઉપર મેલની છારી આવશે તેને કાઢી નાખવી અને જૅલી કુકી થાયને પૉટમાં ભરી દસ બાર કલાકમાં જૅલી બંધાઇને તદન કઠણ થશે. તે પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં વચલાં કદનાં આખાં આઠ નાસપતીનું વજન ત્રણ રતલ જેટલું થાય છે એ જૅલી ઘણી મજાહની ચળકતા ઘેરા સૉનેરી રંગની થાય છે.

જૅલી પટેટાની.

આએ ચોપડીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેજ રીતે જાયફળની બમણીથી પટેટાને બમણી તેમાં લખેલી રીતે જ્યાં સુધી પાંણી નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી ચોળીને પાણી બદલ્યા કરી છેલ્લે રહેલાં પાણી સાથેજ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ચોળીને બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. તે પછી છાંડેલાને અડધો કલાક ઠરવા દઇ ઉપરનું પાણી નીતારી કાઢીને પછી મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી જરા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી ખુબ કકરા પડતું પાણી કીટલીમાં ભરી એક માણસે ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા

વડે ખુબ મેળવવું. જરા વારમાંજ આટાનો સફેદ રંગ બદલાઇને તદ્દન કઠણ જૅલી થાયને વધુ પાણી રેડવું તુર્તજ બંધ કરવું. કારણ સેજબી વધુ પાણી પડીને જૅલી નરમ થાય છે તો પછી બંધાતી નથી. તે પછી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા ઘણો સોજો ગોલાબ, કોઇપણ જાતનું ઍસૅન્સ, શૅરી અથવા બ્રૅંડી ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી દુધની જૅલી બનાવવી હોય તો છેલ્લું પાણી આટામાંથી નીતારીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે બારીક આટો બંધાઇ રહે છે તે સપાટ ભરેલા નાનાં ચાર ચમચા લેવો અને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી અડધો શેર સોજું દુધમાંથી એમાં જરા નામી બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું પછી બાકીનાં દુધને કકરો પાડી ઉપર જેમ પાણી ભેળવા લખેલું છે તેજ રીતે એ દુધને આટામાં ભેળીને પછી ધીમી આંચે ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ટેસ્ટ માટે ઉપર લખેલી કોઇ પણ ચીજ ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવી. વધુ વાર ચુલે રહેતાં જૅલી ઘણી કઠણ થાય છે માટે તેમ થવા દેવી નહી. ગમે તો સોજી બદામની બીજ બે તોળાને છોલી ઘણી બારીક પીસી અથવા છુંદીને એ દુધની જૅલીમાં ભેળવી આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે.

જૅલી પીચ.

સારી જાતનાં સોઇડમ વાળાં પીચ જેની અંદરનો ઠળીયાને વળગેલો ભાગ તદ્દન લાલ રંગનો હોય છે તેવી જાતનાં બરાબર પાકીને તૈયાર થયલાં પણ કઠણ પીચ ત્રણ શેર લેવાં અને તેને ધોઇને પીચ ઘણું મોટાં હોય તો ખાવાના કાંટાથી છેક ઠળીયાને અથડે તેમ ઉંડા છુટા છુટા બાર પંદર અને નાના હોય તો ચાર પાંચ ચોબા દેવા. પછી ઘણી સોજી બે શેર ખાંડને સાફ તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇંડાને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી માંહે બે શેર એટલે બે બાટલી ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતે મુકવું અને ચારેક જોશ આવેને ઉતારીને થોડીવાર તપેલીને ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા બાદ તદ્દનજ કલઇ ભરેલી છાલકી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં સાફ કપડાંથી શીરો ગાળીને પછી તેમાં પીચ નાખી

બળને એક જોશ આપીને પછી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઈંગારે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા કલાઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવો. પણ તેની સાથે જૅલી નીકળી જાય નહી. અડધું બળેને લીંબુનો રસ બે ચમચી નાખવો પછી જૅલી હઠી પાશેર યા તેથી સેજ વધુ હોયને ઉતારી જૅલી નીકળી જાય નહી તેમ માહેથી બધાં પીચ અમથાંજ કાઢી લેવાં અને જાંજરી મલમલનાં કપડાંથી જૅલીને ગાળવી અને તપેલીને સોજ્જી ધોઇને તેમાં પાછી જૅલી રેડી ઈંગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તો તે કાઢયા કરવો અને તૈયાર જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈંટ રાખવી. પણ કદાચ બે પાશેરની ઉપર એકાદ બે નાના ચમચા જેટલી જૅલી હશે તો ચાલશે, પણ તેથી સેજબી ઓછી કરવી નહી. ઉતાર્યા પછી તુર્તજ કોડીનાં બોલમાં જૅલી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી રાખવું અને થોડીવાર પછી ઉપર મેલની પોપડી બંધાશે તે બધી બરાબર કાઢયા પછી ફુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી મજાહના તેજદાર લાલ રંગની થાય છે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે. બીજે દીને જૅલી બરાબર બંધાય છે. જૅલી બનાવ્યા પછી વધેલાં પીચની છાલ હાથ વડે છોલી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા અને પીચના ગરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પોણો શેર ખાંડ ભેળી દોઢેક કલાક ઢાંકીને રાખ્યા પછી કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી ઈંગારે મુકી ઘુંટવી અને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી. એ રંધાયલાં પીચને છોલીને અમથાં ખાંડ સાથે ખાવાનાં પણ સારાં લાગે છે. ઘણાં મોટાં ચાર પીચનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. ઉપલા હીસાબ કરતાં બેવડા પીચની જૅલી બનાવવી હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું જોઇયે. દાખલા તરીકે ૭ શેર પીચ હોય તો પાણી સવા ત્રણથી સાડા ત્રણ શેર લેવું અને ના શેર હોય તો સાડાચાર શેર યા તેની સેજ ઉપર આપણી સમજણ પ્રમાણે લેવું. એ મુજબ જેમ પીચનો જથ્થો વધુ હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું કરવું. કારણ ઘણું પાણી બળતાં વખત ઘણો

लागे अने लख्या मुजबनी जेली तैयार थाय तेटलां तो माहे बेयां पीच अटवइने शीरामां मगी जाय.

जॅली पीलांना ऑाटल सुपनी.

हाक फाउल नही तेमज चीकन पण नही होय तेवुं अे बेनी वचमांनुं अेक नजाहेनुं भरेलुं पीलुं लेवुं अने आअे चोपडीमां मरघी तथा बटक समारवानी रीत छापेली छे ते मुजब अेने कापी समारी कटका कापी घोइने मुडी, कलेजी तथा टेटाने काढी नाखी बाकीनां बधांने बारीक छुंदी तेमां नाना त्रण चमचा ठंडुं पाणी तथा छोलेलां आदुना चणा जेटला बे कटका नाखी आअे चोपडीमां ऑाटल सुप छापेलो छे ते मुजब अेनो सुप बनाववो. पण तैयार थया पछी तुर्तज अेने ढंघाडवुं नही. सुप तदन ठंडो थायने अेज सुपमां लख्या मुजब पोटेटो मॅशरमांथी अने ते नही होय तो पछी साफ हाथे बधुं सारीपनी चोखा घट कपडांमां नाखीने बधो रस दाबीने काढी लइ भीनवीने नीचवेलां कपडांमांथी गाळीने छुंछो फेंकी देवो ते पछी जरा जांजरां कपडां अथवा सेज जाडी फलॅनलने भीनवी नीचवीने तेमांथी रसने गाळवो. त्यारबाद चार अेळचीना दाणाने छुंदवा, ज. इच तजने भांजीने झीणा कटका करवा, अेक ताजा इंडानी सफेदीने कडण कफ चढाववो, अने अे सघळुं तथा अेक चमची भरीने लींबुनेः रस तथा उपसेलो भरेलो नानो दाढ चमचो खांडने सुपमां सारीकानी भेळवी कलइ भरेली नानी तपेलीमां चुले धीमे बळते ढंघाडुं मुकवुं अने बराबर ककरो पडीने जॅली फाटीने तदन नीतरी थायने उतारी उपर मुजबनां बीजां सोजां फलॅनलनां अथवा सेज घट कपडांना कटकाने पाणीमां भीनवी नीचवीने अेक बोलनी उपर जरा ढीलु बांधी तेमां जॅली नामी भचडीने नही पण हलवे हलवे गळवा देवुं. अे जॅली तदन नीतरी केरबाना रंगनी अने भरेली नाना सातथी आठ चमचा जेटली थाय छे पण जॅलीनी उपर सेजमी चीकास रःलो होय तो पाछी अेवांज बीजां सोजां कपडाने भीनवी नीचवीने तेमांथी फरी अेक वार गाळीने पछी तेमां उंचो ब्रॅंडी नानो अेक चमचो तथा टेस्ट मुजब जरा वॅनीला अॅसॅन्स भेळी पतळां कोडीनां अथवा तदनज आखां अॅनेमलनां नानां कपमां भरीने अेने आइसमां मुकवुं.

જગા વારમાં જૅલી બંધાયને તદન કઠણ થાય છે. એ જૅલી ટેસ્ટમાં સારી લાગતી નથી, ઘણો ખરો સુપનોજ સ્વાદ લાગે છે, પણ તેવાં કોઇ દરદીને આપવા ડૉકટર કોઇ વખત ફરમાવે છે.

જૅલી પીલાંની.

ઉપર જૅલી પીલાંની બૉટલ સુપની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક પીલાંને તેમાંજ લખ્યા મુજબ સમારી કાપીને છુંદવું. પાંચ તોળા કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. ૦। તોળો જાવંત્રીના ઝીણા કટકા કરવા. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં છુંદેલું પીલું તથા બે શેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને કાંદા, જાવત્રી તથા ઉપસેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને બળીને એક શેર સુપ રેહને ઉતારી ઉપર પીલાંના બૉટલ સુપની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ પોટેટો મૅશર અથવા કપડાંમાંથી ભચડીને તેમજ સુપ કાઢી લઇ તેજ પ્રમાણે ગાળીને તદન ઠંડો થાયને ભીનવીને નચવેલાં સેજ ઘટ કપડાંમાંથી ગાળીને ફરી પાછો એક વાર એવાંજ બીજાં સાફ કપડાંથી ગાળીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડો તેમાં સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ સવા તોળો, લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો, છુંદેલા પાંચ એલચીના દાણા તથા એક તાજાં ઇંડાંની કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી જોવી અને ત્રણ પાશેરની ઉપર જૅલી હોય તો બીજી સાફ તપેલીમાં પાછી ચુલે ઉંઘાડી મુકી બાળીને બરાબર ત્રણ પાશેર કીધા પછી મોલ્ડ યા ગ્લાસોમાં ભરી આઇસમાં મુકીને જમાવવી. કાંદા પસંદ નહી હોય તો તે નાખવો નહી. એ જૅલી સીક માણસ માટે છે.

જૅલી પેરની.

થોડા દરીયાનાં ઘણુ ગરવાળાં સારી જાતનાં કાચાં નહી તેમજ પાકીને ઉતરી ગયલાં પણ નહી તેવાં સોજાં મોટાં પેરની ઉપરથી પતળી છાલ છોલવા અને આએ ચોપડીમાં જૅલી ઍપલની છાપેલી તેમાં લખેલા હીસાબે બીજો બધો સામાન લેવો પણ ઍપલને બદલે તેટલાંજ વજનનાં આએ છોલેલાં પેર લઇ તેજ

રીતે અને તેટલીજ ભરેલી બે પાશેર એ પેરની જેલી બનાવવી. રસ ગાળી લીધા પછી પેર રેહ તેને સોજી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેયામાંથી છાડી કાઢીને કરીયા ફેંકી દેવા. અને છાંડેલા ગરની આએ ચોપડીમાં હલવો પેરનો તથા ચીજ ફ્રુટનું છાપેલું છે તે બેમાંનું ગમે તે એક બનાવવું યા જેલી ઍપલનીમાં લખ્યા મુજબ જામ કરવી. દીલ્હી તરફ પેરની જેલી નીચે લખેલી રીતે બનાવે છે અને તે મજાહની તેજદાર લાલ રંગની અને કઠણ થાય છે.

આએ જેલીમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં પેર લઇ તેમજ છોલીને તેની બધી આડી ગોળ અડધી ઇંચ જાદી કાતરી કાપી તોળીને તે ચાર શેર લેવી અને ઘણી સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેરને પાંચ શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ત્રણ ખાટાં લીંબુનો રસ નાખી પેરની કાતરીઓ નાખીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને એની ઉપર મુજબ ભરેલી તૈયાર જેલી અડધો શેર કરવી. સેજબી વધતી ઓછી ગરવી નહી. ચાલુ ઝાડો થતો હોય ત્યારે ડૉકટરો પેરની જેલી આપવા ફરમાવે છે.

જેલી પોર્ટવાઇન.

સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥ એટલે એક આંઉસ, પોર્ટવાઇન પાઇંટ ૧.

ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે મેલવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે વાઇન ભેળી જેલી બેગને અથવા જાદાં ઘટ પોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી જેલી ગાળવી અને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી સારી લાગશે.

જેલી પાંઉની.

સોજા સફેદ પાંઉની ૦। ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી આએ ચોપડીમાં ટોસ્ટ પાઉં છાપેલું છે તે મુજબ બધી એક સરખી ફીકા લાલ રંગની ભુંજીને પછી તે પાંચ તોળા લેવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવા શેર ઠંડાં પાણી સાથે પાંઉને ઢાંકીને ઇંગારે

મેલી માહે બે પાશેર જેટલી જૅલી રેહને ઉતારી અડધાં લીંબુની છાલને કોડીનાં બોલમાં મુકીને તેમાં ભીનવીને નીચવેલા જાંજરા કપડાંથી એ જૅલીને ગાળીને દસ બાર મીનીટ પછી અંદરથી છાલ કાઢી નાખી એ જૅલીને પેલી તપેલી ધોઇને તેમાં રેડી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને ઇંગારે મુકવું અને જૅલી તૈયાર બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી તેમાં ટેસ્ટ માટે જરા બ્રૅંડી ભેળાને બોલમાં ભરી બંધાયને વાપરવી. એ જૅલી સીક માણસ માટે ઘણો હલકો ખોરાક છે. ગમે તો બોલને આઇસમાં મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી.

જૅલી ફાલસાંની.

સોજાં મજાહનાં તાજાં રસદાર મોટાં ફાલસાં પાંચ શેર લેવાં અને તેને સોજાં ધોઇને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર ભેળા ઢાંકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં પંદર કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ધોતાં સફેદ ઘટ્ટ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇ છુંછો ફેકી દેવો, પછી એ રસમાં બીજી સોજી પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડીને બીજાં ધોતાં સફેદ કપડાંથી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી આએ ચોપડીમાં જૅલી શેંહતુરની છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અને તેટલીજ તૈયાર બે પાશેર એ જૅલી બનાવી ઠંડી થાયને તેમજ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. પચીસથી ત્રીસ કલાકમાં જૅલી બંધાય છે.

જૅલી બદામની.

સોજી છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩।।।, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩ થી ૪.

બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસ્વી અથવા પીતળની ખલમાં છુંદવી. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઇસીનગ્લાસ તથા બદામને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ્ટ કપડાં યા જૅલી બૅગથી ગાળી ઠુકી થાયને બ્રૅંડી ભેળાને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. ગમે તો આઇસમાં મોલ્ડ મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી. બ્રૅંડી ઓછો જોઇયે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડોજ નાખવો.

જૅલી બારબૅરી.

તદન પાકી બારબૅરીને સોજી ધોઈ ચીરીને આએ ચોપડીમાં જૅલી કરવંદાંની છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ એક રતલ રસે છુંદલી લોફ શુગર સવા રતલ નાખીને બનાવવી.

જૅલી બૅગ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીજી આકૃતીઓ સાથે જૅલી બૅગ પણ પાડેલી છે તેવા આકારની જાદી ધોળી ફ્લૅનલની આસરે અડધો ગજ લાંબી કોથળી સીવવી અને કાંઇ પણ ગાળવું હોય ત્યારે હમેશ કોથળીને ગરમ પાણીમાં ભીનવી નીચવીને પછી લેવી અને આએ ચોપડીમાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ખુરસીના પગ સાથે કોથળી બાંધવા લખેલું છે તે રીતે પણ ઉંચી ખુરસી મુકીને તેના પગ સાથે બાંધવી. કારણ કોથળી નીચે રેહશે તો ભોંયને લાગશે તે પછી કોથળીની હેઠે સોજું વાસણ મુકવું અને બધો રસ એકકો નહી પણ ગળાતો જાય તેમ થોડો થોડો કોથળીમાં રેડવો. કોઇ પણ રસ ભચડીને ગાળવો નહી, તેથી રસ ગદળો થશે માટે પોતાની મેલેજ ગળવા દેવો.

જૅલી બૅરીજ.

બૅરીજ જેને ઘણાં ખરાં લોક સાધારણ રીતે ચૅરીસ કેહ છે. એ ફળ ચલ્લીનાં ઇડાંના આકારનાં અને તેનાં જેટલાં અથવા તેથી સેજ મોટાં અને હાથીદાંતનાં બનાવેલાં હોય તેવાં ઘણાં સફાઇદાર સફેદ આવે છે, પણ તે પાક પર ચઢવા માંડે છે ત્યારે ધેરો ગોલાબી રંગ થતો જાય છે. તેવાં સફેદ અને ગોલાબી ભેળસેલ રંગના ઝુમખાઓને ફુલવાળાઓ ફુલના હાર તથા તોરણોમાં બાંધે છે અને તેઓ તેને કરંદાં કહે છે. એ ફળ ઝાડપર પાકીને તૈયાર થાય છે ત્યારે નાનાં પાકાં જાંબુર હોય તેવા રંગનાં થાય છે. તેવાં બરાબર પાકીને નરમ થયલાં ફળને તોડીને તેનાં ડીચકાં કાઢી તોળીને તે દોઢ રતલ લઇ તેની ઉપર ચીક વળગેલો હોય છે માટે સાબુ લગાડી ઘસ્કીને સોજાં ધોવાં. પણ એના ઠરીયામાં કડવાસ ઘણીજ હોય છે માટે માહે તે રાખીને જો ઉકાળે તો જૅલી તદનજ કડવી થાય છે, તેટલા માટે ધોવા પછી અંદરનો

રસ તથા ગર નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરના દરેક ઠરીયા કાઢી નાખવા, સેજ પણ કગરસ માહે રેહવા દેવી નહી. તે પછી સેજ પણ પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદનજ કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવુ અને બધો રસ બરાબર નીકળેને રસ ભરેલો સાડા ત્રણ પાશેરને આસરે રેહને ઉતારવું. પછી એવાંજ બીજાં સાફ વાસણમાં ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. અને રસમા સોજી પોણો રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળીને વાસણને પાછું ધોઇને તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી રસને ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરતાં રહી તૈયાર જૅલી બરાબર અડધો શેર એટલે એક પાઇંટ કરીને ઉતારી તુર્ત કોઠીનાં સાફ વાસણમાં રેડી દેવી અને જરા વાર પછી ફરીને ઉપર પોપડી બંધાશે તે કાઢી નાખીને પૉટમાં ભરી તદન ઠંડી થઇને કઠણ થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની અને મજાહની નીતરી થાય છે.

જૅલી મરઘીના પગની.

મોટી બે ડજન મરઘીના માસ વગરના નખવાળા પંજા સાથના ચાલતા પગને કકડતાં પાણીમાં ભીનવીને તેની ઉપરની ચામડીનું પતળું પડ કાઢી નખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી પગનું વજન રોઢ રતલની સેજ ઉપર થાય છે. તેટલા પગ લઈ તેને સોજા ધોઇ ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચવડે પગને માહે છુંદીને છુટા પાડયા કરવા. એ પ્રમાણે ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક ચુલે રાખવા. જે દરમ્યાન અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો અંદર બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડવું અને સાત પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બધું ઘુંટી નાખીને પછી આએ ચોપડીમાં જલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઓયાંમાં કપડું મુકીને રસ ગાળી લીધા પછી છુંછામાં એક પાશેર

ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટી રસ નીકળે તેને ગાળીને પાછું બાજુ એટલુંજ પાણી રેડીને એમજ રસ કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એજ ખરીયાની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ રસની ઉપરનો ચીકાસ કાઢયા પછી પાછો ગાળી તાજાં બે ઇડાંને સોજી પોણો શેર ખાંડમાં તેમજ મેળવી રસ ભેળીને પછી માહે છુંદેલી એળચી પોણો તોળો, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦। તથા સુકી ચા ત્રણ ચમટી નાખી ખરીયાની જૅલીની કાની ચુલે ઘુંટી કકરો આવેને લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી તેજ રીતે જૅલી ફાટી નીતરી થાયને તેમજ ઝોળીમાંથી ગાળીને જૅલી ભરેલી તૈયાર પાંચ પાશેર કરવી, તેથી વધારે રાખવી નહી. કારણ કસ ઓછો થાય તો પછી જૅલી બંધાય નહી. જો જૅલી ગદળી લાગે તો ફરી એકવાર ગાળીને પછી ઠંડી થાયને શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક નાનો એક ચમચો ભેળી ખરીયાની જૅલીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આઇસમાં જમાવવી.

જૅલી મરઘીની.

તફ નહી તેમજ છાક ફાઉલ પણ નહી તેવી એ બેની વચમાંની મજાહની કરબે કુમળી મરઘી ૨, ખાંડ શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સુકી ચા ચમટી ૬, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦।, શૅરી તથા બ્રૅંડી ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી કલેજી, સુડી તથા ટેટો કાઢી નાખી ચાલતા પગ તથા બકીના બધા કટકાને સોજાં ધોઇ ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં છુંદેલી મરઘી નાખી હાથ વડે બધી છુટી પાડીને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઉંધાડીને કરછીથી ઘુંટવું અને બધું પાણી બળી જઇ ચાર પાશેર જેટલો સુપ રેહને પોટેટો મૅશરમાંથી અને તે નહી હોય તો કલઇવાળી ચાળણી યા બોયામાં નાખી હેઠે તપેલી મુકવી અને મરઘીની અંદર બેસ્તી ચટી રકાબી યા ઢાંકણુ મેલી દાબીને બધો રસ કાઢી લઇ છુંછામાં એક પાશેર ગરમ પાણી સારી કાની મેળવીને ફરી એકવાર રસ કાઢી પાછું એમજ પાણી રેડી ઘુંટીને રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવા અને

જૅલી ખરીયાનીમાં લખ્યા મુજબ તદનજ ઠંડેા પડેને પીછાં વડે બધેા ચીકાસ કાઢયા પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સુપને બાળુ બાકી રેહલેા ચીકાસ કાઢી નાખી રસને તદન સાફ કીધા, બાદ ઉપર લખેલેા બધેા સામાન ભેળીને ખરીયાની જૅલીની કાની કાર્ડાને તદન નીતરી જૅલી કરી તેમજ ઝેાળામાંથી ગાળીને તૈયાર જૅલી ભરેલી ચાર પાશેર કરવી અને તદન ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ શૅરી તથા બ્રૅંડી ભેળી ખરીયાની જેલીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આઇસમાં જમાવવી. ઉપર લખેલાં સમારેલા બે મરઘીના કટકાનું વજન આસરે પેાણા ત્રણ રતલ થાય છે. સુકી ચા ચમટી લખેલી છે તે ભુલમાં ચમચી સમજવી નહી.

જૅલી મૉયર્સ જૅલી પાઉદરની.

આસરે સવા ત્રણ ઇંચ લાંબા, બે ઇંચ પેાહળાં અને સવા ઇંચ ઉંડાં કાગજના પૅકેટમાં Moirs Table Jelly Powder નામની જૅલી બનાવવા માટે ખાંડ તથા બીજું બધું ભેળીને તૈયાર કીધેલી મેળવણી આવે છે, તેનેા પાઉદર નીકળતેા નથી પણ કાંઇ પસરેલી જેવી ચીજને દાબીને ભરી હેાય તેવી હેાવાથી એક આખેાજ કટકેા નીકળે છે. પણ જો તેનેા ભુકેા કરવા માગીયે તેા તેમ થાય છે. પણ તેમ કરવાની કશી જરૂર નથી. ઉપર વર્ણન આપ્યું છે તેટલાં મેાટાં એક પડીકાંમાંની મેળવણીની સેજબી વધારે નહી પણ બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જેટલીજ જૅલી કરવી. કારણ અડધા શેરની સેજબી ઉપર જૅલી થવી જોઇયે નહી, તેમ વધતી હશે તેા જૅલી બંધાશે નહી. તેટલા માટે ઉપર એ મેળવણીનું વર્ણન આપ્યું છે તેટલાં મેાટાં એક પડીકાંની મેળવણી લેવી અને તેને કેાઇ પણ ધાતુનાં નહી પણ કેાડીનાંજ વાસણમાં નાખ્વી અને પાણીને ગાળીને પછી ખુબ તરેહ કકરા પાડીને એ પાણી દાઢ પાશેર જેટલુંજ લઇ એ પાઉદરની ઉપર રેડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી જરા દાહવવું. જેમ કરતાં મેળવણીનેા કટકેા તુર્ત પીગળી જઇને ઉકાળવાની કશી પણ મેહેનત વગર ઘણી સરસ તદનજ પૅરિદર્શક જૅલી તાબડતેાબ તૈયાર થશે. તે પછી જૅલીને ભરી જોઇ ઘટે તેટલું બીજું એજ કકડતું પાણી માહે ઉમેરીને સેજ પણ વધારે નહી પણ તૈયાર જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર કરવી. એ કેાઇ

પણ જૅલીમાં ટેસ્ટ માટે જરા શૅરી અથવા બ્રૅંડી નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે, પણ તે જેટલું નાખ્યું હોય તેટલું તેને ભાગનું પાણી યાદ રાખીને ઓછું નાખવું જોઇયે. એમાંનાં કોઇ કોઇ પૅકેટમાંની જૅલી ઘણીજ ખાટી હોવાથી આપણાં લોકને તે પસંદ પડશે નહી માટે પાણીમાં જૅલીનો ટુકડો પીગળાવ્યા પછી છુંદલી સોજી ખાંડ મીઠાસ પુરતી નાખી પીગળાવીને પછી જૅલી ભરીને પછી ઘટે તોજ પાણી ભેળીને અડધો શેર કરવી. એ જૅલી અમથી તો કદી બંધાશે નહી, તેમજ આઇસમાં બંધાવ્યા પછી પણ પાછી જલદીજ પીગળી જશે માટે ખાવાની જરા અગાઉ મોલ્ડમાં ભરી પુરતાં આઇસમાં મુકી તદન કડણ થાય પછી પણ આઇસમાજ રાખીને ખાતી વેળાજ મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને ફુર્તજ કાઢી લઇ લુછીને પછી જૅલી ઉલટાવીને કાઢવી. આમંદ, વૅનીલા, લૅમન, રાજબૅરી, સ્ત્રોબૅરી, બ્લૅકબૅરી, ઍપ્રીકોટ, પાઇન ઍપલ, ઑરેંજ, ચૅરી, રૅડ કરંટ તથા કાફસ ફુટ મળી બાર જાતની જૅલીનાં જુદાં જુદાં પૅકેટ આવે છે.

જલી રાજબૅરી.

બરાબર પાકેલી અને ફુર્તનીજ તોડેલી તાજી રાજબૅરીની ડાંખળી કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી સેજ ભચડાને પથરની બરણીમાં ભરી તેની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં ધીમે બળતે મુકવુ. પણ પાણી બરણીમાં ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખવું. પછી રાજબૅરીમાંથી બધો રસ નીકળી રેહને બાલની ચાળણી હોય તેમાથી અને તે નહી હોય તો રંગ વગરની તારની ઝીણી સોજી ચાળણીમાં મલમલનું કપડું મુકીને તેમાં બરણીમાંનું બધું રેડાને ભચડયા વગર એમજ બધો રસ ગળવા દેવો. પછી એ રસ જો ઘણો ઘટ થયલો હોય તો ગરમ પાણીમાં સફેદ ધોતાં કપડાંને બોળી નીચવીને તેમાંથી રસને પાછો ગાળીને પછી દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરીને એ રસ છ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થયો હોય તો તેમા લોફ શુગરના ઝીણા કટકા બે રતલ નાખી તદન કલઈ ભરેલી મોટી તપેલીમાં કંગારે મેલી તેમાં અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી તૈયાર જૅલી ભરેલી બે પાશેર એટલે

એક પાઇંટ રાખ્વી. જૅલીને ઉતાર્યા પછી તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડીને પછી ફુકી થાય ત્યારે જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. આએ જૅલી તથા હેઠે લખેલી બીજી બેઉ જૅલી મજાહની બંધાય છે. પણ પૅક કીધેલી જૅલીને હવાવાળી પણ સુકી જગ્યામાં રાખ્વી. જૅલી માટે રસ ગાળી લીધા પછી રહેલો છુંછો તદન સુકો નહી હોય તો તેનાં અડધાં વજન જેટલી તેમાં સોજી ખાંડ મેળાને જામ બનાવવી.

જૅલી રાજબૅરી ૨ જી.

ઉપર પેહલી જૅલીમાં લખ્યા મુજબની તાજી રાજબૅરીને સાફ કરી જરા ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ધીંગારે મુકવી અને તેનો બધો કસ બગાબર નીકળેને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને બધો રસ તોળીને પછી નાછો વીસેક મીનીટ ધીગારે મુકવો અને પેહલે રસ તોળીયો છે તેનું વજન સવા શેર થયું હોય તો તેમાં છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવી રાજબૅરી પેહલી જૅલીમાં ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર જૅલી બે પાશેર કરીને તેજ રીતે ભરવી.

જૅલી રાજબૅરી ૩ જી.

રાજબૅરી જૅલી ઉપર પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની તાજી તોડેલી રાજબૅરીને સાફ કરી ખુબ તરેહ ભચડીને બધો રસ ગાળવો અને તે બે બાટલી થાય તો તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવીને પાછું ગાળીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની તૈયાર જૅલી બે પાશેર બનાવીને તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખ્વી.

જૅલી રોજેલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ રોજેલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની બધી મોટી પાદડી તોળીને પોણો શેરને નવટાંક લઈ તેને સોજી ધોવી. પછી એ પાદડીઓને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે મુલે ઉંધાડું મુકવું અને એક જોશ

આવે પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વું, પણ ઉભાવા દેવું નહી. રેાજેલની બધી પાદડી તદન નરમ થઈ રંગ ઓગળીને સફેદ જેવી થાય અને અંદરનેા રસ હઢી પાશેર જેટલેા રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધેા રસ ગાળી લઈ તેમાં પેાણેા રતલ સેાજી ખાંડ પીગળાવી લીંબુનેા રસ નાનેા એક ચમચેા નામી બીજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળાને ધીમે બળતે ઉંગાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેની સાથે જૅલી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેલ કાઢયા કરવેા અને જૅલી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી ભરેલી એ પાશેર જૅલી થાયને ઉતારી તુર્તજ સાફ કેાડીનાં બેાલમાં રેડવી અને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે બનાવવી હેાય તેા ઉપલે હીસાબે ફુલમાં પાણી રેડવું નહી પણ ફુલનાં પ્રમાણુમાં આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી ઓછું લેવુ. કારણુ ઘણાં ફુલનેા રસ નીકળતાં ઘણેા વખત લાગતેા નથી અને તેથી જૅલી બનાવતી વેળા વધારે પાણી બાળવાને ઘણેા વખત લાગે છે અને તેથી જૅલીનેા મજાહનેા તેજદાર લાલ રંગ બળીને ઝાંખેા થઇ જાય છે.

જૅલી શેંહતુરની.

મજાહનાં સેાજાં મેાટાં પાકાં શેંહતુર રતલ ૩॥, સેાજી ખાંડ શેર ૧॥, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨.

શેંહતુરને ધેાઈ સેાજાં કરી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને પંદર મીનીટ ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી શેંહતુર તદન નરમ થાય અને રસ પેાણેા શેર જેટલેા રેહને ઉતારી લાકડંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવી જાદાં ધેાતાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી બધેા રસ બરાબર ગાળી કાઢી તેમા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનેા રસ નાખ્વેા. પછી તપેલીને સેાજી ધેાઇ એવાંજ બીજાં સાફ કપડાંને ભીનવી નીચવીને ચેાવડું કરી તેમાંથી રસને ગાળી મજાહનેા નીતરેા કીધા પછી ઇંગારે મુકવું અને

લગભગ અડધું બળવા આવેને ઉપર જૅલી રેાજેલ્લનીમાં લખ્યા પ્રમાણે ભરતાં રહી જૅલી અડધા શેર એટલે એક પાઇંટની ઉપર નાના એકુ ચમચા જેટલી થાયને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને થેાડીવારે ઉપર છારી આવે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બના વાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી જલદી બંધાઇને કઠણ થાય છે.

જૅલી સપરચનની.

સારી જાતનાં સેાજાં પાકાં સપરચનને છેાલીને પતળી કાતરીએા કાપવી અને આએ ચેાપડીમા જૅલી પેરની છાપેલી છે તેમાં પેહલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ તેટલાંજ વજનની એ સપરચનની કાતરીએા લઇ તેજ રીતે બાફીને રસ કાઢી તેજ રીતે અને તેટલીજ એ જૅલી બનાવવી.

જૅલી સાગુચેાખાની.

સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, સાગુચેાખા રતલ ૦।, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૦॥.

સાગુચેાખ ને ચુંટી સેાજાં ધેાઇ એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે એકથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને સાગુચેાખા તદન ગળી જાયને ખાંડ ભેળી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ધગધગતે ઇંગારે ઘુંટયા કરવું. તે પછી ઉતારીને બાકીનેા સામાન ભેળી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં અથવા મેાટાં બેાલમાં યા છુટ્ટી છુટ્ટી કપમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. વધારે મીઠી જૅલી પસંદ નહી હેાય તેા ખાંડ અડધેા શેર લેવી. સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને એ જૅલી આપવી હેાય તેા ઍસૅન્સ નાખવું નહી

જૅલી સુકી દરાખની.

સેાજી મેાટી અંગુરી; કીસમીસ અથવા મેાટી કાળી સુકી દરાખ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતની દરાખની જૅલી કરવી હેાય તે દેાઢ શેર લેવી અને તેને સાફ કરી ઘણી સેાજી પેાઇ હાથવડે ઝીણા કટકા ભાંજવા. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં છઠી શેર ઠંડાં

પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને દરાખ પોચી થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ભચડીને પાછી રસની અંદર તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને રસ એક શેરને આસરે રેહને ઉતારી માહેથી દરાખને કાઢવી અને તે ફુકી થાયને અંદરથી જેટલો રસ નીકળે તે બધો ભચડીને નીચવી લીધો પછી બધા રસમાં એક પાશેર સોજી ખાંડ પીગળાવી જાદાં ધોતાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવી ચોવડું કરીને તેમાંથી રસ ગાળીને નીતરો કરવો ત્યાર બાદ સોજું ઝીણું પોણા બે તોળા આઇસીનગ્લાસને કલઇવાળી તપેલીમાં હઠી શેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવુ અને તદન પીગળી જાયને તેમાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડવો, તેથી જરા વારમાં આઇસીનગ્લાસ ફાટીને તદન નીતરૂં થઇ જશે. પછી ઉતારીને જાદાં એકવડાં કપડાંથી ગાળીને દરાખના રસમાં ભેળી ઇંગારે મુકી પંદરેક મીનીટ પછી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી તૈયાર જૅલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ કરી ઉતારીને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢયા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરી ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી બીજે ત્રીજે દીને બંધાશે.

જૅલી સંત્રાની.

આએ ત્રીવીધ વાનીમાં મુરબ્બો સંત્રાનો છાપેલો છે તેમા લખ્યા મુજબના સોજા સંત્રાને તેજ રીતે બાફીને તેની ઉપર વજન મેલ્યા પછી તોળીને ચાર શેર સંત્રા લેવા અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પણ ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરી તેમાં બાફેલા સંત્રાને ચુલે મુકવા અને તૈયાર થવા આવેને અંદર ફીણ આવવા માડે ત્યારે ઉતારીને એ મુરબ્બામાંજ લખ્યા મુજબ માહેથી સંત્રાને કાઢીને ખુનચામાં સુકવા માટે ઇંગારે મુકવા અને જૅલીને કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પાછી ધીમે બળતે ઉંધાડી મુકવી. પછી માહે ફીણ આવીને ઉભાવા માડશે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બેસાડયા કરવું અને અવારનવાર ઉતારી જૅલીને ભર્યા કરી બે પાશેરની ઉપર નાના

બે ચમચા જેટલી રહેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને જરા વાર પછી ઉપર છારી આવે તો ચમચાથી કાઢી નાખી જૅલી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા • મુજબ પૉટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેમજ પૅક કરવી. બાર પંદર કલાકમાં એ જૅલી બંધાઇને કઠણ થાય છે. એ જૅલી અમથી ખાવામાં સેજ કડવી અને તુરી લાગે છે પણ પાંઉ સાથે તેમ લાગશે નહી. ઉપલા હીસાબની બે પાશેર જૅલી માટે આસરે સોલ સતર નાના સંત્રા જોઇશે.

જૅલી સંત્રાની ૨ જી.

સંત્રાની ચીરની અંદરનો ગર પોચો થઇને ઉપરની ચામડી સાથે વળગેલો હોય અને તે કાઢતાં બરાબર નીકળી શકે નહી પણ ભચડાઇને માહેથી બધો રસ નીકળી પડે તેવા સંત્રાની જૅલી સોજી નીતરી થતી નથી, માટે સંત્રા મજાહનો મોટા પાકેલા મીઠા અને તેની ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી કાઢતાં બધી લગભગ આખી ચીર હોય તેવો ગર નીકળે તેવા કઠણ ગરના સંત્રા લેવા અને તેની બધી પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને માહેથી રસ ગાળેલો હોય તેની સાથેજ તોળીને ચાર રતલ લેવા. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં એ સંત્રા નાખી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળને મુકી અવારનવાર ઉંધાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદનજ કલઇ ભરેલો નાની ચમચ ફેરવીને ગરને ભાંજ્યા કરવો અને તે તદન નરમ થાયને ઉતારી જરા ઘટ વોતાં સફેદ કપડાને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એમાંથી કોડીનાં બોલમાં બધો રસ ગાળવો અને ગર ઠંડો થાયને થોડો થોડો કપડાંમાં નાખી બરાબર ભચડીને બાકી રહેલો બધો રસ ગાળી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બધા રસમાં સોજી ખાંડ પોણો શેર પીગળાવી એક ખાટાં લીંબુનો રસ રેડી જરા નાની તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને જૅલી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના ચમચા વડે કાઢયા કરવો. જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે ફીણ આવવા માડશે તેને ચમચાથી બેસાડયા કરી ઉભાવા

દેવું નહી અને બે પાશેર જેટલી જૅલી થવા આવે ત્યારે ઉતારીને ભરયા ફરી તૈયાર જૅલી બરાબર બે પાશેર કરીને ઉતારી તુર્ત કેાડીનાં કેારડાં બેાક્ષમાં રેડી દેવી. જરા વારે ઠરીને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખ્યા પછી પૅાટમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદ્દન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. ચેાવીસથી ત્રીસ કલાકે એ જૅલી બંધાય છે. નાગપેારના સંત્રા ઉપર લખ્યા મુજબના સેાજાં આવે છે.

જૅલી હાથીદાંતની.

હાથીદાંતનેા ઘણેાજ સેાજો તદ્દન સફેદ પાઉડર આવે છે તે મળે તેા તે અને તે નહીજ મળે તેા પછી દાંતની વચમાંનેા રેાપેલેા સફેદ ભાગનેા ઘણેાજ બારીક વરખ આવે છે તે પાંચ તેાળા લઇ તેને હથેલીઓથી ચેાળીને પાઉડર જેવેા કરવેા અને કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી માહે સેાજો ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા. બધું પાણી બળી જઇને ભરેલું બગબર એક પાશેર રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થયા પછી હેઠે બધેા ભુકેા ઠરી જઇ ઉપર જે તદ્દન નીતરૂં પાણી આવે તે બધું સંભાળથી નીતારી લેવું. પછી તેમાં ઘણી સેાજી ખાંડ ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ એક ચમચી રેડીને તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ગાળવું. એ જૅલી આમથી બંધાશે નહી પણ આઇસમાં મુકયાથી બંધાશે. દાંત છે કરી ખીલકુલ સુગાવું નહી. કારણ જૅલેતીન તથા આઇસીનગ્લાસ જેમ જાનવર તથા માછલીની અંદરથી નીકળેલી વસ્તુનું બને છે તેજ મીસાલ એ પણ છે અને વળી એની જૅલી ઘણીજ નીતરી અને સેાજી થાય છે, તેમજ સ્વાદમાં પણ બીજી જૅલીઓના જેવીજ લાગે છે, માટે એ શું ચીજની બનાવેલી છે તે કેાઇ અજાણું માણસ કદી પારખી શકે નહી. એ હાથીદાંતનેા પાઉડર તથા વરખ ઘણેા માંઘેા મળે છે. પણ એની જૅલી બહી વાળાં દર્દીને જરા જરા ખવાડવામાં આવે છે. ટેસ્ટ માટે જરા વાઇન, બ્રૅંડી યા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે. એ હાથીદાંતનેા પાઉડર તથા વરખ હાથીદાંતનું કામ કરનારને ત્યાંથી મળે છે.

ઝાડો બંધ કરવાનો બૅલફ્રુટનો અકસીર ઇલાજ.

લાંબા વખતથી ઝાડો આવવાનો લાગુ પડેલો હોય. અને તે બંધ કરવાના કશા પણ ઇલાજ લાગુ પડે નહી અને તેથી દીન પર દીન બીમારની હાલત ગંભીર થતી હોય તો તેવે પ્રસંગે તેનો સાદો સેહલો પણ શંમબાંન કારગત ઇલાજ નીચે લખ્યો છે તે અજમાવવો અને ખચીત તેથી આવી ગંભીર બીમારી દફે થઇને દર્દી સાજું થાય છે.

બૅલફ્રુટ નામનાં ફળ ઘણાં ખરાં કલકતા તથા પુના તરફથી તેની મોસમ ઉપર મળી શકે છે. તેમાં કલકત્તાનાં ઘણાં ખરાં મોટાં હોય છે તેમાં કોઇક તો સાધારણ મોટાં કદનાં પપેનાસ જેટલાં પણ હોય છે અને નાનાં પણ હોય છે પણ પુનાનાં તો મોટાં મોસંબી જેટલાં તો કોઇક તો વળી ઘણાં નાનાં પણ આવે છે. એ ફળની ઉપર કઠણ કોટળા હોય છે તેને છરા વડે ભાંજી ફાડચાં કરીને તેની અંદરનો ગર સાફ ચમચા વડે બીયાં સુધાંજ કાઢી તોળીને તે ત્રણથી સાડા ત્રણ તોળા સુધી લેવો. પણ ફળ મોટાં હોય તો તેમાંથી ગર વધારે નીકળે છે માટે તેને કોટળામાંજ રહેવા દેવો અને ગરની અંદર ફુગ આવે યા ખાટો થાય નહી અને જ્યાં સુધી બીગડયા વગરનો તદનજ સોજો રહે ત્યાં સુધી તે વાપરવો. જરાબી બીગડેલો લેવો નહી. એ રીતે ઉપર લખ્યા જેટલાં વજનના ગરને એક સોજાં તંબલરમાં નાખી તેમાં ઉકાળી ઠંડું કરીને ગાળેલું તદન સાફ સોજું પાણી એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ જેટલું રેડી ચીનાઇ ખરી શાકરના મોટા નહા પણ સાધારણ આઠ દસ ગાંગડાને માહે નાખી બરાબર ઢાંકીને આખી રાત રહેવા દેવું. તે પછી સાફ હાથ વડે એ બધાંને ચોળીને નેટનાં સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને એ રસ દરરોજ સહવારનાં એકજ વખત નરને કોઠે બીમારને ચાલુ આપવો. એ પીધાથી એક સખત બીમાર દર્દીને તો બીજેજ દીને ઘણો કરાર લાગીને પેટમાં ઠંડક પડી હતી અને વખત જતાં તે ઘણી ખરાબ હાલતનું બીમાર સાજું થયું હતું. માટે જ્યાં સુધી બીમારી દફે થાય તેટલાજ વખત જરૂર હોય તો એમ આપવું. પણ ઝાડો બંધ થયા પછી ચાલુ આપવું નહી, જો જરૂર જણાય તોજ અને તેથી વળી ઉપર લખ્યા કરતાં ઘણાં ઓછાં પ્રમાણમાંજ આપવું. કારણ

વગર અગતે પણ ચાલુ આપ્યાથી પછી ઝાડો તદન કબજ થઇ જાય છે અને જોલાબ આપવાની જરૂર પડે છે.

ટામેટાં મીલાંનોશ.

મોટાં પાકાં ઉપરથી સફાઇદાર સરખાં ગોળ ટામેટાં ૬ અને તેનું વજન શેર ૧, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૫, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ અપ મુજબ.

ટામેટાંને ધોઇ લુછીને આડા સરખા બબે કટકા કાપી અંદરનો ગર ચમચાવડે કાઢી લઇ બાહેરનું ૦। ઇંચ જાડું કોટળું રાખવું અને એ ગરમાં ક્રમ્બસ, પનીર, નીમક તથા મરી ભેળીને ટામેટાંનાં કોટળાંમાં એ થોડું થોડું ભરીને તેની ઉપર જરા જરા માખણ મુકવું અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી ટામેટાંનો કાપેલો ભાગ ઉપર રેહ તેમ ગોઠવીને સગડીમાં મુકીને વીસ મીનીટ ભુંજવા

ટામેટાં સાથે મૅકેરોની.

મૅકેરોની રતલ ો॥, વચલાં કદનાં પાકા ટામેટાં શેર ો॥, માખણ તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં પાઉનું ક્રમ્બ્સ અપ મુજબ.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છોલવાં. પછી સવા શેર પાણીને કકડાવી ચુલે રાખી તેમાં મૅકેરોની નાખી ઢાંકીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારી ઓસાયાંમાં ઓસાવી કાઢીને એના તથા ટામેટાંના ઝીણા કટકા કાપી બેઉને ભેળીને માહે નીમક મરી મેળવવું અને છાલકાં પાઇ દીશમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડીને તેની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાંથરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ટાર્ટ અનેનાસનું.

બરાબર પાકેલાં સોજા મોટાં એક અનેનાસને છોલી આંખ કાપીને પછી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢીને પછી નાના કટકા કાપવા અને એના વજન જેટલી ખાંડ તથા ખાંડનાં અડધાં વજન જેટલું રોજું માખણ લેવું અને ખાંડ તથા માખણને ભેળીને તેમાં અનેનાસના

કરકાને મેળવવા. પછી તાજાં પાંચ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હાહવી સફેદીને કહણુ કરૂ ચઢાવીને એ બેઉ ભરેલી એક પાશેરમાં ક્રીમમાં મેળવીને એકરસ કરવું. પછી આગ્મે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છે તે બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડીને દીશમાં હેઠેથી છેક કીનારી સુધી એ પફ પેસ્ટ પાંથરીને મુકી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી મેળવણીને દીશની કીનારી સુધી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ફીકું લાલ ભુંજવું.

ટાર્ટ ઓપન.

ઉપર ટાર્ટ અનેનાસનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફ પેસ્ટ પાંથરવો અને વેલાતી જાતજાતનાં ટાર્ટ ફ્રુટ બાટલીઓમાં તૈયાર આવે છે તે અથવા પીચ અથવા અનેનાસનો શીરા સાથનો મુરબ્બો અથવા કોઇ પણ જાતની સોજી જામ અથવા કેરીના યા સપરચનના મુરબ્બાની પાતળી ચીપ કાપીને શીરા સાથનો તે લેવા અને બધાંમાંથી જે એક ચીજનું ટાર્ટ બનાવવું હોય તેને દીશમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું. પછી પફ પેસ્ટ ટાર્ટ લૅટસનો છાપેલો છે તેવો બનાવી તેની ૦। ઇંચ પતળી સરખી ચીપ કાપવી અને તે અડધા ઇંચને તફાવતે દીશની કીનારીની ઉપર સફાઇથી સરખી હેઠેના પેસ્ટની ઉપર પાણીથી વળગાવવી, તે પછી ડાયમંડ યા ચોરસ જેવી જાળી વડે તેમ તેની ઉપર એવીજ બીજી ચીપોને એજ રીતે ગોઠવીને વળગાવવી અને દીશ સાથે વળગાવેલા બાહેરના છેડાઓને ખુલ્લા દેખાતા બંધ કરવા માટે એજ પેસ્ટની અડધી ઇંચ જાદી અને એક ઇંચ પોહોળી બીજી ચીપ સરખી કાપીને દીશની કીનારી ઉપર ઘણી સફાઇથી પાણીએ વળગાવીને તેની ઉપર પેસ્ટ મારકર્સ આવે છે તેનેથી કાંઇ નકશી પાડવી અને તે નહી હોય તો પછી ચમચાના ડાંડાના છેડાને ઉભટી બોરકુપરથી એની ઉપર જરા દાબવો, તેથી પણ તરેહ જેવું થશે. તે પછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ ચૉકોલેટ.

સોજું દુધ અથવા ક્રીમ બેમાંનું એક ભરેલું શેર ૧, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજી ક્રૅમ ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણી બારીક કાપેલી લીંબુની છાલ

તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજનો બારીક ભુકો તથા નીમક દરેક ચમચી ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને તેમાં દુધ યા ક્રીમ મેળવીને પછી બાકીનો બીજો બધો સામાન માહે ભેળવો. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં દીશમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે બનાવીને દીશમાં કીનારી સુધી પાંથરી કીનારીને સરખી કાપીને પછી તેમાં આએ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ મૉનીટર્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો 'છે તે મુજબ પણ પોણા રતલ આટામાંથી માખણના બે એક સરખા ૦। ઇંચ જાદા કટકા વણીને તેને સરખા ગોળ કાપવા. પછી ટાર્ટ ઓપનમાં ભરવા જે બધી ચીજ લખેલી છે તેમાંની કોઇ પણ એક ચીજ શીરા વગર લેવી અને એ પફ પેસ્ટની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગમાં સરખું મુકીને કીનારીની ઉપર ઇડાંની સફેદી લગાડી તેની ઉપર બીજો પેસ્ટનો કટકો મુકી અંદર ભરેલું બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ ચપટ વળગાવીને પછી ઉપર ઇડાંની સફેદી ચોપડીને તેની ઉપર દળેલી યા છુંદેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. પછી થોડી છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસને ઉપર ભભગાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ લીટલ લેડીજ્.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, જુદી જુદી જાતની જામ તથા જૅલી ખપ મુજબ.

આટામાં ખાંડ, માખણ તથા ઇડાં ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધી સારો છાંટી વણીને બેવડું વાળી પાછું વણીને બેવડું કરી એજ રીતે બીજી બે વાર કીધા પછી ૦। ઇંચ જાડું વણી તેમાંથી ગરખો ગોળ મોટો કટકો કાપી નકશીના હાથાના ચમચા યા કાંટાનો છેડો દાબી તે વડે કીનારીપર તરેહ પાડવી અને થાળી યા ભુંજવાનાં

પત્રાંમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી ઠંડું થાયને કીનારી પગની નકશી પાડેલી જગ્યા ખાલી રાખી બાકીની વચમાંની જગ્યામાં ગાડીનાં પૈડાંના આગની ફાની ઘણી સફાઇથી જામ યા જૅલી કોઇબી જાતની એક ખાતી વેળા ચોપડવી.

ટાર્ટ લૅટ્સ.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે ખપ જોગો બનાવવો અને થોડાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅન આવે છે તેને માખણ લગાડી તેમાં કીનારી સુધી સમાય તેટલા કટકા કાપીને અંદર મેલી ઉપર આવેલી કીનારીને છરી વડે સરખી કાપવી. પછી તાજાં ત્રણ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ ફક ચઢાવી બેઉને મેળવું અને રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા કરંટ જૅલી યા જામ અડધા રતલને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે પીગળાવી તેમાં જરા જરા કરી ઇંડાં ભેળાને પછી ઉતારી એ મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસ માનીટ ભુંજવા.

ટાર્ટ લૅટ્સ ૨ જાં.

ઉપર પેહલાં ટાર્ટ લૅટ્સમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅનમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમા રાજબૅરી જામ કીનારી સુધી ભરવી અને પફ પેસ્ટ ટાર્ટ લૅટ્સનો છાપેલો છે તે થોડો કઠણ બનાવી પતળો વણી તેની એક ઇંચના દશમા ભાગ જેટલી પતળી ચીપ કાપીને તેને વળ દેવો અને ઝીણી જાળી પડે તેમ તેને કોડીયાંની ઉપર સરખું ગોઠવીને છેડા દાબી દેવા. પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં,

ટાર્ટ લૅટ્સ તાપીયોકાનાં.

તાપીયોકા તોળેલા શેર ૦ા ને સોજાં ધોઇ પાણીમાં ચેરવી પાણી સુકાયને તેમાં એક શેર સોજું દુધ નાખી તદન ઘટ કરીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બે તાજાં ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરી સફેદીને ફક ચઢાવી એ બેઉ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ એક ચમચી નાંખવો અને ટાર્ટ લૅટ્સ પેહલાંમ લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી માહે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં.

ટાર્ટ લૅત્સ સાબુ ચોખાનાં.

• ઉપર ટાર્ટ લૅત્સ તાપીયોકાનાં છે તેજ મુજબ પણ તાપીયોકાને બદલે તેટલાજ સાબુ ચોખાને દુધમાં ગધી પછી એને કોડીયાંમાં ભરીને ભુંજવાં

ટીકીયા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં બધો સામાન અડધો લઇને તેજ રીતે એ ખીમો તતરાવેલો પકાવવો અને ઠંડો થાયને એમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને કડણ ધી નાખીને માહે અપનો અપનો ચોખાનો આટો ભેળી સારીકાની મસળીને રોટલીના આટા જેવું કડણ કરવું. તે પછી એના ઘણાં નાનાં ખાટાં લીંબુના કરતાં જરા મોટા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તેને હથેલીપર મેલી આંગળા વડે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા જરામી ફાટફુટ વગરના બધા ટીકીયા થાપીને પછી એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળને મેલવું અને તે બરાબર કકડેને એ ટીકીયા જગ છુટા છુટા મુકી હેઠેનું પડ ઘેરૂં લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવાં. ઠંડાં થયા પછી એ ટીકીયા સારા લાગે છે.

ટીંટોરી.

ચુંટેલી સોજી ટીંટોરી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ચોચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ા, ધાણાજીરાંનો મસાલો તોળો ૧ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૭ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, નાળીયેર ૧ા.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંમાં ઠંડુ પાણી ઘટે તેટલું ભેળીને અડધો શેર દુધ કાઢવું અને બાકીનાં અડધાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. એક કોડીનાં વાસનમાં આમલીને પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને તેનું ડોહરૂં કાઢવું.

ટીટોરીને સોજી ધોવી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળા સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને સાથે પીસવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પીસેલું નાળીયેર ભેળી તેને લાલ કરીને બધો મસાલો તથા ટીટોરી નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં ભેળી ઘી પર આવે ત્યારે ઉતારવું.

ટીટોરી ૨ જી.

ચુંટેલી સોજી ટીટોરી શેર ૧, કાંદા તથા ટામેટાં દરેક રતલ ૦ા, નવી કોકમ તથા સોજું નાળીયેર દરેક તોળા ૨ા, આદુ તોળો ૦ાા, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેની ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇને ધોવું અને આદુને છોલી એ બેઉ ચીજને નાળીયેર સાથે બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી બરાબર ધોઇને બારીક પીસવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને ઘીમાં હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા બધો પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એ તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને જરા લાલ થાયને માહે ત્રણ પાશેર પાણી રેડી ટીટોરીને ધોઇને તે તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવુ અને ટીટોરી જરા ચરે તેટલાં જો પાણી સુકાય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આણી તે ગરમ થાયને માહે રેડવું અને આજ્ઞે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ટામેટાને છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી ટીટોરી ચરે અને થોડું પાણી રેઙ ત્યારે ટામેટાં, પીસેલી કોકમ તથા તળેલો કાંદા ભેળવો અને બધું ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદીને તે ભેળવું.

ટીટોરી કાઢવાની રીત.

ટીટોરી કાઢવાના સફેદ ચપટા વાલ આવે છે તેને ઠંડા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીંનવી રાખવા. ચણાની ટીટોરી કાઢવી હોય તો તેને ચોવીસ કલાક એમજ પાણીમા ભીનવવા. પછી પાણીમાંથી કાઢીને ધોતા ભીનવેલા કપડાંને હાલકી ટોપલી અથવા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંમાં પાંથરીને તેમા વાલ યા ચણા મુકીને તેની ઉપર છેડેનાં કપડાંના ચારે છેડા ઢાંકી લેવા અને તેની ઉપર અવારનવાર ઠંડું પાણી છાંટયા કરવુ. પછી જ્યારે વાલ યા ચણાની અંદરથી અડધી ઇંચ જેટલા પીલા ફુટે ત્યારે માહેથી કાઢી લેવું. પણ એને અમથું હાથ વડે છોલતાં મેહનત પડે છે માટે ઠંડા પાણીમાં નાખીને પછી છોલવું. બીજી રીતે ટીટોરી કાઢવી હોય તો મટોડીની જમીનમાં ખાડો ખોડવો અને વાલ અથવા ચણાને થોડી રેતીની સાથે ભેળીને ખાડામાં ભરી તેની ઉપર એક ઈંચ જેટલું જાડું રેતીનુ પડ પાથરીને ઉપર મુજબ માહેથી પીલા ફુટે ત્યાં સુધી હરરોજ તેમાં પાણી સીંપવું. પછી કાઢીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીમા નાખીને છોલવા. તોળેલા એક શેર વાલની છલટા કાઢેલી ટીટોરી તોળેલી બે શેરને આસરે નીકળશે.

ટાંકલી કેમ બનાવવી.

વેલાતી પડાની ખાંડ જેને લોફ શુગર કેહ છે તેને ઘણીજ બારીક દલાવવી અને એક રતલ અરબી ગુંદરને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને બરાબર પીગળાવવો. પછી સાફ માર્બલની ઉપર ખાંડનો ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ઘટે તેટલો થોડોક પીગળાવેલો ગુંદર રેડીને રોટલીનો પાચો બાંધેલો આટો હોય તેવું સોજી છરીથી મેળવીને નરમ કરવું અને તેની અંદર કોઇ પણ જાતનું એસેન્સ યા સુઠ કે તજનો અથવા એવીજ બીજી ચીજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર નાખી સારીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ એજ પથરની બીજી બાજુપર થોડો સ્ટાર્ચ ભભરાવી તેની ઉપર એ બાંધેલી ખાંડ મુકી સફાઇદાર લીસી વેળણથી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું વણી તેની ઉપર સ્ટાર્ચ તથા દલેલી ખાંડ ભભરાવી હથેલી ફેરવી ઉપર સફાઇ કરીને પછી પત્રાના કટરથી ગોળ યા બીજા કોઇ પણ આકારની ટાકલીઓ કાપી પાટીયાંની ઉપર છુટી

છુટી મુકીને તડકે સુકવવી અથવા સુકાવા માટે જરાવાર ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. પડાની ખાંડને બદલે ઘણી સોજી સફેદ બારીક બુરા ખાંડ પણ ચાલશે. પણ બનતાં સુધી પડાની ખાંડજ લેવી.

બે રતલ ખાંડની ટાંકણી બનાવવા માટે માહે જયફળનું તેલ અડધો તોળો ને પાંચ વાલ ભેળવું. સવા રતલ ખાંડમાં સુંઠનો, લવંગનો યા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર છઠી તોળા નાખવો. બે રતલ ખાંડમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા, લીંબુ, રાજબેરી, રોજ, પેપરમીન્ટ યા બીજું કોઈ પણ જાતનું ખાવાને બરનું ઍસેન્સ ય તેલ ટેસ્ટ મુજબ થોડું ભેળવું અને રંગીન ટાંકણી બનાવવા માટે Briton's Vegetables Colour આવે છે તેમાંનો કોઈ પણ જાતનો રંગ થોડો નાખવો.

ડોહરૂં ગોળ આમલીનું.

સોજત ગોળ શેર ૧, કાંદા શેર ૦।।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, ચોખાનો આટો અથવા ચણાનો આટો તોળા ૨, નીમક ઉપરાંત ભરેલું ચમચો ૧, ખુંદેલું જીરૂં દળેલા મરી તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક તોળા ૦।, દળેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઈ ગોળનો ભુકો કરીને એમાં પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી અથવા ફુરતીનની નેટનાં કટકાને બેવડો કરીને તેમાંથી ગાળવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદન કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી લાલ ભુંજીને છેલ્લે આટો ભેળવી તેને જરા ભુંજીને પછી માહે ગોળ આમલીવાળું ડોહરૂં રેડી નીમક નાખી બધું ભેળવીને બરાબર એક કકરો પડીને ઉતારવું. સેકતાની સીંગ હોય તો મજાહની કુમળી પણ જાદી મોટી છ સીંગને છોલી તેના સવા ઇંચ લાંબા કટકા કાપી ચાર ચાર કટકાના વાખ અથવા દોરાથી ઝુડીઓ બાંધી નરમ બાફીને ગોળ આમલીવાળું ડોહરૂં રેડયા પછી કકરો પાડતી વેળા માહે સાથે એ પણ નાખવી. એ ડોહરૂં મજાહનું થાય છે એને ખીચડી સાથે ખાવું.

તજના ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો ભુકો તોળો ૧। અથવા તજનું તેલ ચમચી ૦॥.

ખાંડને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક પાશેર રેડી તજનો ભુકો અથવા તેલ ભેળી ધંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘણો ઘાડો શીરો કરવો. પણ શીરો તપાસવા માટે ચમચામાં જરા કાઢીને રકાબીમાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં જરા નાખવો. જો શીરો પાણીમાં પ્રથરાઇ જાય તો નહી થયલો સમજવો, પણ એક ગમ ઠરેલો રેહ તો તે તૈયાર થયલો જાણીને તુર્તજ ઉતારી આગમચથી તદનજ કલઇ ભરેલા સાફ ખુનચાને જરા ઑલીવ ઑઇલ લગાડીને તૈયાર ગખી તેમાં તૈયાર શીરો રેડી દેવો અને જરા બંધાવા આવેને નાના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બરાબર બંધાયને કટકા કાઢવા.

તરકીશ ડીલાઇટ.

જાદી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર અથવા લોફ શુગર અને તે નહીજ હોય તો પછી તદન સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, સોજું જૅલેતીન આંઉસ ૧ એટલે તોળા ૨॥, ઘણીજ બારીક પાઉડર જેવી દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ તોળા ૪, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, લૅમનનું ટીપાં ૨૫ અથવા રોજનું ટીપાં ૮. એ ત્રણમાંથી કોઇબી એક જાતનું ઍસૅન્સ, લીલો રંગ અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં બોલમાં જૅલેતીનને અડધો કલાક યા બને તો તેથી પણ વધુ વખત ભીનવી રાખવું. તે પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી માહે એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળી જાય ત્યારે માહે પેલું ભીનવી રાખેલું જૅલેતીન તેમાંનાં પાણી સુધાંજ નાખી રૂપાનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉભાવા માડે છે. પણ વળી એ બેસાડવા

માટે ઉપર ઉપરથીજ ચમચો ફેરવ્યાથી હેઠેથી ડાઝીને પોપડી બંધાય છે, માટે તપેલીનાં તળાયાંમાં તેમજ તપેલીની ફરતી બોરડુ પર ચમચો ઘસતાં જઈનેજ ઘુંટવું જોઈયે. જ્યારે અંદર ફીણ આવવા માડે ત્યારે અંદરથી ચમચાને ઉંચકીને આડો પકડી તેની ઉપર વળગેલી મેળવણીને પાછી માહે ટપકવા દેવી. એ રીતે અવાગનવાર તપાસ્યા કરવું અને ચમચાની ઉપરથી પતળું રેળાની કાની જ્યારે ઉતરે નહી પણ મેળવણી ઘણી ઘટ થઈ બંધાય તેની જરા કકણુ જેવી ચમચાની ઉપરથી પડવા લાગે ત્યારે ઉતારવું અને શાકરીયા ખાંડની નાખેલી હશે તો જરા રેહતાં ઉપર મેલ બંધાશે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને મેળવણી તદન નીતરી કરીને ઉપર ત્રણ જાતનું ઍસૅન્સ છાપેલું તેમાંથી ગમે તે એક જાતનું લખ્યા જેટલું ઍસૅન્સ પેહલે ભેળાને જરા ચાખી જોવું. અને બરાબર ટેસ્ટ લાગે તો પણ દીલાઈટ બંધાયા પછી ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઘણો કમતી થઈ જાય છે માટે તે મુજબ બીજું જરા વધારે નાખવું અને દીલાઈટ ગોલાબી રંગની કરવી હોય તો રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે જરા જગ કરીને ભેળીને મેળવણી લાલ દાડમના રંગની કરવી. એકદમ રંગ નાખવો નહી તેથી કદાચ ઘણું લાલ થઈ જાય. જો લીલી દીલાઈટ કરવી હોય તો વૅજીટેબલનો વેલાતી રંગ આવે છે તેનાં ફક્ત ચારથી પાંચજ ટીપાં ભેળવાં. તે પછી દીલાઈટ એક ઈંચ જાદી થાય તેટલી તદનજ આખી સેજ પણ પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી ઍનેમલની અથવા કોડાની થાળી યા મોટી સુપ પ્લેટને પાણીમાં બોળી પાણી કાઢી નાખીને પછી તેમાં મેળવણી રેડી ઠંડું થાયને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું અને બરાબર ઠરીને બંધાયલું લાગે તો પછી કીનારી પરથી અંગોઠા વડે અળગું કરીને ઉપાડી જોવું અને ઉપડે તેવું લાગે તો પછી પેલી દલેલી બારીક ખાંડમાં કૉર્નફ્લૉઅર ભેગી દીલાઈટની ઉપર તે જરા છાંટીને પછી હાથ વડે બરાબર ચોપડવું. પછી સાફ ટેબલ અથવા પાટીયાં ઉપર એ ખાંડ છાંટી સુપ પ્લેટ યા થાળી જેની અંદર દીલાઈટ હોય તેને અળગી કીધેલી કીનારી તરફથી ચુંથાય નહી તેમ આખી બધી દીલાઈટને આંગળાંથીજ ઉપાડીને ટેબલ યા પાતળા ઉપર ઉલટાયલી કાઢવી અને તે ઉપાડેલાં પડની ઉપર એજ ખાંડ પુરતી છાંટીને પછી હાથ વડે ચોપડીને

પછી ચાલતી ધારદાર છરીથી એકથી સવા ઇંચ જેટલા સમ ચોરસ કટકા કાપીને તેને પેહલે ખાંડમાં ખરમોટીને પછી હલકે હાથે દાબી દાબીને પુરતી એજ ખાંડ બધાં પડ ઉપર વળગાવવી. એ દીલાઇટ ઘણી સરસ થાય છે. જો દીલાઇટ પીળા રંગની કરવી હોય તો દીલાઇટ બનાવવાની આગમચ એક ચમટી ભરી સોજી ખરી કેસરને આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુ દેશી કેસર છે તે મુજબ જરા સેકી બારીક વાટીને અડધી ચમચી કડડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને ઉપલી રીતે દીલાઇટ બનોવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં લૅમન, ઍસૅન્સ તથા દીલાઇટ ફીકા પીળા રંગની થાય તેટલાં થોડાંજ ટીપાં કેસરનો રંગ ભેળવવા. પણ જો રંગ ઘેરો કરવો હોય તો થોડાં ટીપાં વધારે નાખવા. પણ એ રગ વધારે નાખવો નહી તેથી કેસરનો સ્વાદ આવશે. ઉપર લખ્યા મુજબ કદાચ ચોવીસ કલાકમાં દીલાઇટ બંધાય નહી તો પછી બીજો એક દાહડો વધુ રાખીને પછી કાઢવી. રંગીન દીલાઇટ પસંદ નહી હોય તો કોઇ પણ જાતનો રંગ નાખવો નહી તુર્તજ ખાવા માટે દીલાઇટ જોઇતી હોય તો આઇસના નાના કટકાઓને એક થાળીમાં મુકીને પછી દીલાઇટ ભરેલું વાસણ તેની ઉપર મુકવું, તેથી થોડાં વખતમાં બંધાઇ જશે. પછી ઉપલીજ રીતે કાઢીને ખાંડ લગાડવી. પણ આઇસને લીધે એ પસર્યા કરે છે અને વધુ વખત રેહતી નથી. કૅરોસીનના ચુલા ઉપર પણ એ મજાહની બની શકે છે. દીલાઇટ પાણીમાં બનાવવાને બદલે ઘણા સોજા ગોલાબમાં બનાવેલી વધારે સારી થશે.

ત્રાઇફલ.

રાજબૅરી જામ રતલ ૦ાા, નાનાં સ્પંજ કેક છ વજન તોળા ૧૮, બદામનાં ઝીણાં મકરૂન તથા રૅતેફ્યા બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦ા, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૫, નવી બદામની બીજ તોળા ૨ાા, શૅરી પાઇંટ ૦ાા, ઈંડાં ૩ ની સફેદી, બીસ્કીટ સૅવાય ૨૬, તીપ્સી કેકમાં રેડવા માટે તેમાંજ છાપેલું છે તેવું તૈયાર બનાવેલું કસ્ટર ભરેલું પાશેર ૨.

બદામને છોલી ધોઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. તેર સૅવાય બીસ્કીટનાં એક પડ ઉપર બધી જામ ચોપડીને બીલોરનાં ઉંડાં ગોળ

દીશમા જૅલીનું પડ ઉપર આવે તેમ સરખી ગોઠવીને મુકયા પછી બાકીની તેર બીસ્કીટને દાબીને તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર શૅરી રેડી બે કલાક રાખીને માહે બધો પચવા દેવો. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મકરૂન તથા રૅતેફ્યા ગોઠવીને તેની ઉપર સફાઇથી સ્પંજ કેકને સરખાં મુકીને તેમાં બદામની સ્લાઇસ ખોસીને ઉપર પેલું તૈયાર કસ્ટર રેડવું. તે પછી ઇંડાંની સફેદીમાં ખાંડ નાખતાં જઇને કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે રેડવી.

લાઇફલ ર જું.

મોટાં સારી જાતનાં દસ સપરચનને છોલી તેની ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની પતળી કાતરીએ કાપવી અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ સ્લાઇસ નાખી માહે સોળ ૦। રતલ ખાંડ તથા અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ ભેળી નાના નવ ચમચા ઠંડું પાણી નાખી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ઉંધાડીને ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ નાના બે ઇંડાંની જરદીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કણુ કફ ચઢાવીને એ બાકી ભેળી તેમાં બીજી ૦। રતલ ખાંડ મેળવી અડધો શેર દુધ રેડીને બધું કલહવાળી તપેલીમાં ચુલે મેલીને ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠુકું થાયને સપરચનવાળી મેળવણી સાથે ભેળીને એક દીશમાં ભરવું. પછી ભરેલી એક પાશેર ક્રીમમાં છઢી તોળા ખાંડ તથા એક ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ મેળવીને દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર રેડીને આઇસથી ભરેલી થાળીની ઉપર મુકીને ઠંડું કરવું.

તળેલા કાંદા પટેટા.

વચલા કદના એક શેર સોજાં પટેટાને છોલીને તેનાં જાડાં જેવાં વેફર કાપવાં અને એ ડુબતાં રેહ તેટલાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં વેફરને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજાં ધોવાં. ત્યાર બાદ એક પાશેર મોટા કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઈ યા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેર ઘી નાખી તેમાં કકરા બદામી રંગના તળીને કાઢી લીધા પછી વેફર નાખી તેને વારંવાર ફેરવવાં નહી, તેથી ભાગી

જશે માટે હેઠેથી થોડાં તળાય પછી સંભાળથી ફેરવી એજ રીતે ઘણે વારે પાછાં ફેરવી બરાબર બદામી રંગનાં તળાયને માહે કાંદો ભેળી જવા વારે ઉતારીને થોડાં ઘી સુધાંજ કાઢવું. એ કાંદા પટેટા સારા લાગે છે.

તળેલા ચોખા.

એક ટીપરી રાંધવાના સોજા ચોખાને ચુ ટી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજાં ધોઇ માહે એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઇંગારે મુકી કોઇ વખત ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ બળીને તદન કકણુ થાયને ઉતારી સાફ પાટીયાંની ઉપર ઘઉંનો આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ રાંધેલા ચોખા મુકી હલકે હાથે ઉપર વેળણુ ફેરવીને પોણી ઇંચ જાડું કરવું. તે પછી બંધાઇને કકણુ થાયને એના ત્રણ ઇંચ સમચોરસ કટકા કાપીને કાઢી લઇ પેણુામાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢયા પછી બેઉ પડ ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડવી.

તળેલા પઉવા.

સોજા નવા એક ટીપરી પઉવાને ચુંટીને નવટાંક ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. સોજાં આડવાં નાળીયેરનો સફેદ ભાગ બારીક ખમણુવો. ૦। તોળો નીમકને બારીક વાટવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડા કરીને બારીક કાપવાં. દલેલાં મરી ૦। તોળો લેવાં. પછી એ બધાને ભેળી લીંબુ નીચવીને ખાવું.

તળેલી અંબાર.

સમારી નીમક લગાડીને ગળ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોયલી અંબાર એક રતલ લેવી અને તેનો સરખો ઢગળો કરવો. પછી બારીક સેવ જેવા કાપેલા કંદાના એ અંબાર જેટલા ચાર ઢગળા કરવા. છોલેલી લસણુની દસ કળીનો ભુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ ચાર મરચાને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ચાર દલદાર કાચી કોયળ કેરીને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચી, દલેલી હળદ, મરચાંની ભુકી તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને ઉપલા સઘળા સામાનમાં

ઉપસેલી દાઃ ચમચી નીમક ભેળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડાવવું. પછી એક મોટી ઉંડી લોઢી અથવા કલઈ ભરેલા પેણામાં અડધા શેર ઘીને ચુલે ધીમે બળને મુકવું• અને તે બરાબર કકડેને તેમાં એ સંડેવેલી અંબાર બધા મસાલા સાથેજ નાખી ધીમી આંચે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધું બરાબર તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

તળેલી કોળમી.

મોટી તાજી કોળમી કુડી ૧।।, ઘી પાશેર ૧।।, કાંદા તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળો ૧।।, આદુ તોળો ०।।, લસણની મોટી છુટી કળી ૧૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળાં મરી ૨૦, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાળો દોરો કાઢી નાખી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળા સાથનાં પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ આદુ લસણને પણ છોલીને ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી એ બધા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં કોળમીને ખરમોટી પંદર મીનીટ રાખવું. ત્યાર બાદ કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કોળમી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નરમ થઇ ઘી પર આવેને ઉતારવી. કોળમી ઘણી મોટી હોય તો એકથી સવા કુડી લેવી. પણ એ એમ ચગશે નહી માટે ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર નાખવું નહી અને ઉપર મુજબ કોળમી ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ખટાસ પસંદ હોય તો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના પાંચ ચમચા સોજા સરકામાં પોણો કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી કોળમી ચરીયા પછી માહે એ ભેળવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. સાધારણ રીતે કોળમી તળવી હોય તો ઉપર મુજબ કોળમીને ધોયા પછી દલેલી હળદ, મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને એમાં કોળમીને ખરમોટીને ઉપર લખ્યા જેટલું ઘી કકડાવીને એજ રીતે એ કોળમીને તળવી. એમાં આમલીનું ડોહરૂં નાખવું નહી.

તળેલી તલ્લી.

સોજી તાજી નર બકરાની તલ્લી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, ઘી તોળા ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી પીસીને એમાં બીજો બધો સામાન મેળવો. પછી તલ્લીને સાફ કરી સોજી ધોઇ ઉપસેલી બોરડુ પર બે છુટા આડા કાપ મુકીને બધો મસાલો બરાબર લગાડી ધીમે બળતે નાના પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તલ્લી મુકી તળાતી વેળા તવાથા વડે દાબ્યા કરવી અને બેઉ પડ બરાબર તળવાં.

તળેલી બદામ દરાખ.

સોજી નવી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ; સફેદ મેદા ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક નવટાંક.

આગ્મે ચોપડીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને આડા બબે કટકા કાપવા અને દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઘીને કઢાઇમાં બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી ચાંધગંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી બેગી બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ કઢાઇ ઉતારીને ઝારાથી કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે મેલીને અંદર દરાખ નાખીને તેને લાલ તળવી, કાળી થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને કાઢી બદામમાં નાખી ખાંડ મેળાને અમથી ખાવી અથવા સીંગર યા સમોસામાં ભરવા લખેલું હોય તેમાં એ ભરવું. ઘીમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળવા અગાઉ તેમાં તળવા માટે કાંઇ પણ નાખવું નહી. કારણ તેવાં ઘીમાં નાખ્યાથી પછી કકરૂં થતું નથી પોચુંજ રેહ છે, માટે લખ્યા મુજબજ કકડાવવું જોઇયે.

તળેલા બોટી પટેટાની સળી.

નર બકરાના નેસ વગરનાં સોજાં નકી ગોસ્તની મોટી સોપારી જેટલી પંદર બોટી લેવી અને તેનો ખીમો થઇને ગોસ્ત છુટું પડી જાય તેમ નહી તોપણ બેઉ પડને ઢીમડાં ઉપર બરાબર છરા વડે

છુંદવાં. પછી સવા તોળો આદુ તથા પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર લસણને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ૦૧ તોળો વાટેલું નીમક ભેળાને તેમાં બધી બોટીઓને ખરમોઠીને રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી એથી હઠી કલાક ચાળણી યા બોયાં તળે ઢાંકી રાખવું, તેટલાં થોડા પટેટાને ભુકો થઇ જાય તેટલા બધા નરમ નહી તો પણ સાધારણ નરમ બાફી છાલ છોલીને તેના પણ બોટીના જેટલાજ મોટા વીસ કટકા કાપવા અને બોટી આથીયાને બરાબર વખત થાય પછી બોટીઓ જે છુંદયાથી ચપટી જેવી થઇ જાય છે તેને વીટાળાને પાછી સરખી ગોળ કરીને પછી નવા ખુતારાની સળીના પાંચ ઇંચ લાંબા પાંચ કટકા લઇ એ અકેક સળીમાં એક પટેટાનો કટકો અને એક બોટી એમ અવારનવાર એક સળીમાં ચાર પટેટાના કટકા અને ત્રણ બોટી અકેકને ગાળે ગાળે પણ બધું બરાબર અથડાવીને પોરવું. પછી બે ઇંડાંને એક રકાબીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાંખી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહવીને પતળાં કરી સળીમાં પોરેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી પાંઉનું કમ્ભસ એટલે ક્રીમ પાંથરીને તેમાં સળીને રોળી દાબી દાબીને તેની ઉપર કમ્ભસ પુરતું વળગાવવું. ત્યાર બાદ મધ્યમ બળતે પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે રકાબીમાનાં બાકી રહેલાં ઇંડામાં સળીઓને બોળીને ફરીથી છેલ્લે ઇંડું લગાડયા પછી પેણામાં સેજ છુટી છુટી સળીઓ મુકી બધી તરફથી એક સરખી ફીકી લાલ કકરી તળવી. થોડાં ઘીમાં એ સળી તળવી હોય તો લોઢી ઉપર થોડુંજ ઘી નાખી તે ઉપર મુજબ કકડું ને તેમાં તૈયાર કીધેલી સળીઓ મુકવી. પણ એ રીતે તળતાં સળી ત્રણ ધારી થાય છે એટલે એક તરફથી તળાયને ફેરવી બીજી બોરદ અને તે પછી ત્રીજી તરફથી મજાહની કકરી પણ ફીકી લાલ તળવી. ઉપર મુજબ બોટી આથવાને બદલે આએ ચોપડીમાં પટેટાના હાડીચાપ છાપેલા છે તેમાં બીજી રીતે ચાપ બનાવવા માટે જે મસાલો લગાડવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવીને તેમાં બે કલાક બોટીઓને આથી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે એ બોટીઓ પોસીને એજ રીતે તળવી. રાંધેલાં ગોસ્તની સળી બનાવવી હોય તો નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તની ઉપર લખ્યા કરતાં જરા મોટી પંદર બોટી લેવી અને આએ ચોપ-

ડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાગીમાં લખયા મુજબ પણ ઘણી નરમ નહી તોય બરાબર ચરેલી સેજ એવી સાથની પકાવી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે સળીમાં ખોસ્વી અને એની ઉપર એમજ પુરતું ક્રીમ વળગશે નહી માટે એ સળીમાં ખોસેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળી વડે ગોસ્તમાંની એવી ચોપડીને પછી બોટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ક્રીમ પાંથરી તેની ઉપર મુકી દાબીને બધે પુરતું ક્રીમ વળગાવવું અને એ સળી મસાલાની કરવી હોય તો પટેટાના હાડીચાપમાં બીજી રીતે બનાવવા માટે જે મસાલો છાપેલો છે તેવો મસાલો બનાવવો યા એ ચાપ બીજી રીતે કરવા માટે બે રીતનો મસાલો બનાવવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવવો અને એ ત્રણમાંથી જે એક રીતે મસાલો કીધો હોય તેને એ રાંધેલી ખારી બોટીઓની ઉપર ચોપડીને પછી બાફેલા પટેટા સાથે એ બોટીઓને સળીમાં ખોસીને એ કોઇબી રીતની બનાવેલી સળીઓ હોય તેને ક્રીમ લગાડી ઇંડાંમાં બોળીને ઉપર મુજબ તળવી.

બીજી રીતે બોટીની સળી કરવી હોય તો ઉપર આથવા માટે ગોસ્તની બોટી કરવા લખ્યું છે તેના કરતાં જરા મોટી આધાર બોટીઓ કાપવી અને તેને તેજ રીતે છુંદયા પછી પોણો તોળો આદુ તથા લસણની જાદી ત્રણ કળીઓને છોલી છુંદીને તેમાં ૦। તોળો નીમક ભેળીને બોટીઓની ઉપર એ જ। જરા બધે સરખું ચોપડી એક સુપ પ્લેટમાં મેલી એ બરાબર ડુબે તેટલો જલદ સરકો એની ઉપર રેડી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા બાદ સરકામાંથી કાઢી અને ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાને છોલી તેની એક ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાદી બધી એક સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને એકેક સળીમાં ત્રણ ગોસ્તની બોટી અને પટેટાની ચાર કાતરી એકેકને ગાળે ગાળે સરખી અથડાવીને ખોસ્વી. તે પછી ઉપર મુજબનાં દાહવેલાં ઇંડાંમાં સળીને બરાબર બોળીને પછી પાતળા ઉપર ક્રીમ પાંથરી તેની ઉપર સળીને હથેલીથી રોળીને પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી પેણામાં ઘી કકડાવીને મજાહની કકરી લાલ તળવી. એને ક્રીમ લગાડયા પછી પાછું ઇંડું લગાડવું નહી. એ સળી મજાહની જાદી સરખી ગોળ થાય છે. માદીનું ગોસ્ત હમેશ ચરવામાં ઘણું સખત હોય છે માટે નરનુંજ લેવું.

તળેલી સાંધ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સૅાસ કેાળમી, અંબાર અથવા સાંધનેા છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે સાંધને બારી કેાટળાં ભાંજીને માસ કાઢી તેના મેાટી કેાળમી જેટલા કટકા કાપી તેાળીને તે પચીસ તેાળા લેવા. ત્યાર બાદ આગ્મેજ ચેાપડીમાં તળેલી કેાળમી છાપેલી છે તેમાં બે રીતથી તળવા લખેલું તે બેમાંની જે એક રીતથી તળવી હેાય તે પ્રમાણે તેટલેાજ સામાન લઇ કેાળમીને બદલે આગ્મે સાંધના કટકાને તેમજ તળવા.

તળેલું પાંઉ.

સેાજાં તાજાં બે પાશેર દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ, ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને પતળું કીધેલું તાજું એક ઇડું, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ એક ચમચી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દસ ટીપાં બરાબર મેળવું પછી નાની સફેદ ગેાટળી અથવા પેટીના પાંઉની પેાણી ઇંચ જાદી ત્રણ કાતરીઓને કેાડીનાં વાસણમાં પાશે પાશે મુકીને તેની ઉપર દુધની મેળવણી રેડીને માહે ભીનવી રાખવું અને બધું દુધ પચે પછી નવટાંક ઘીને મધ્યમ બળતે પેણામાં કકડાવીને પછી કાતરીઓ મુકી ઇંગારે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા થવા આવે ત્યારે પાંઉમાં પચતાં દુધની મેળવણી કાંઇ વધેલી હેાય તેા તેને કાતરીઓની ઉપર ચમચા વડે જરા જરા નાખીને માહે પચાવવું અને હેઠેનું પડ મજાહનું લાલ તળાયને તવાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી બીજુ પડ એમજ તળાયને ઉતારવું.

એક પાશેર દુધમાં સપાટ ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ખાંડ નાખીને મેળવવી. પછી કેાઇ પણ જાતની જૅલી ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા લઇને ચમચાથી ભાંજીને કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુમાં ઇંગારે મેલી પીગળેને ઉતારી ગરમ જૅલીથી દુધ ફાટી જાય છે માટે તદ્દન ઠંડી થાયને માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળીને એમાં ઉપર મુજબની પાંઉની બે કાતરીઓને ભીનવી રાખી બધું પચે પછી એમજ રીતે તળવું. પણ જૅલીને લીધે એ મેળવણી દુધપાક જેવી ઘટ થયાથી પાંઉમાં જલદી પચતી નથી માટે બાકી રહી જાય તેા ઉપર લખ્યા મુજબ તળતી વેળા પાંઉપર નાખવું. એ પાંઉ મજાહનું પેાચું થાય છે.

ઉપર મુજબનાં પાંઉની દોઢ ઇંચ જાદી બે કાતરીઓ લેવી અને દોઢ પાશેર દુધમાં ખાંડ મેળી બરાબર મીઠું કરીને તેમાં ભીનવી રાખી બધું દુધ બરાબર પચેને ઘી કકડાવી ઇંગારે બેઉ પડ લાલ તળને કાતરીઓને કાઢયા પછી ચીરીને સરખી બે કાતરીઓ કાપીને પછીને પછી એ કાપેલા ભાગની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ યા જેલી બરાબર ચોપડીને પછી તેજ તરફથી બેઉ કાતરીઓ સાથે વળગાવીને જેલી વચમાં લેવી. અથવા પોણી ઇંચ જાડી ચાર કાતરીઓ કાપી તેમાંની બે કાતરીઓને એક પડે એમજ જેલી યા જામ લગાડીને પછી બાકી રહેલી બે કાતરીઓને તેની ઉપર વળગાવીને પછી દુધમાં ભીનવ્યા બાદ કાતરીઓ છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી તળવું. અડધું દુધ અને અડધી ક્રીમ લીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે.

ઉપર દુધમાં જુદી જુદી ચીજ મેળવા લખ્યું છે તેમ મેળાયા વગર ફકત ખાંડ નાખીને મીઠાં કીધેલાં અમથાંજ દુધમાં પાંઉની કાતરીઓ ભીનવી તે બરાબર દુધ પીયે પછી માખણમાં અથવા ઘણાં સોજાં ઘીમાં ઇંગારે લોઢી ઉપર કકરું તળીને સીક માણસને આપવું અથવા એજ ભીનવેલાં પઉને માખણ યા ઘી વગર અમથુંજ ઇંગારે લોઢીની ઉપર મજાહનું શીકા લાલ રંગનું પોચું ભુંજીને એ હલકો ખોરાક સીક માણસને અથવા નાના બાલકને આપવો.

તળેલાં કાલુ.

એમ કહે છે જે મેથી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં આવતાં કાલુ ખાધાથી અવગુણ થાય છે માટે બાકીના બીજા બધા મહીનામાં મલતાં સોજાં કાલુ ખપ જોગાં લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને માહેથી માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં પાણીમાં જરા નીમક નાખીને તેમાં બારીને ચાળણી યા બોયાંમાં કાઢવાં. ત્યાર બાદ કાલુનાં મીજાંન પ્રમાણે થોડી કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી પાતા પર પીસીને તેનો રસ કાઢી તેમાં જરા દલેલી હળદ, મરી. તથા ટેસ્ટ મુજબ નીમક મેળીને તેમાં કાલુને બરોબર અડધો કલાક કોડીનાં વાસણમાં આથી રાખ્યા પછી અંદરથી કાલુને કાઢવાં અને પાંઉનુ ક્રમ્બસ યા રવો લગાડી ઇંડા દોહવી તેમાં બોળીને ઘી

અથવા સોજી ચરબીને પેણા યા કઢાઇમાં બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવાં. મસાલો પસંદ નહી હોય તો અમથાં નીમક મરીમાં આથીને ઉપલીજ રીતે તળવાં.

તળેલાં કેળાં.

વસઇનાં પાકાં કેળાને છાલ સાથેજ જરા ધોળી પોચાં કરી છાલ છોલીને એકથી દોઢ ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપવી. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં કેળાંની કાતરીઓને પાશે પાશે મુકી ધીમે બળતે યા ધગધગતે ઇંગારે રાખવું અને એક પડ જરા લાલ થવા આવેને તવાથાથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરી કેળાંને અવારનવાર દાબ્યા કરવાં તેથી મજાહનાં કકરાં અને ચીવટ થશે. કેળાં બરાબર લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચમાં લઇ કઢાઇનાં ખાલી ભાગ ઉપર દાબીને અંદર પચેલું બધું ઘી નીકળી જાયને રકાબીમાં મુકીને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. જો કેળાં સેજ કાચાં જેવાં હોય તો તેને ટેબલની ઉપર મેલી હથેલી વડે ઘણું ધોળીને પછી છોલીને ઉપર મુજબ કાતરીઓ કાપી એજ રીતે કકડાવેલાં ઘીમાં નાખી સેજ લાલ થાયને તવાથાથી કાતરીઓને દાબીને પોહોળી કરવી અને એક પડ તળાય પછી ફેરવી નાખી બીજું અડધું તળાવા આવેને એમજ દાબ્યા કરવું, તેથી કેળાં કાચાં જેવાં લાગશે નહી પણ તળાયા પછી મજાહનાં કકરાં ચીકી જેવાં ચીવટ થશે.

તળેલાં કેળાં ૨ જાં.

વસઇનાં જાદાં પાકાં કેળાંને છોલીને એકેક કેળાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને પછી તે એકેક કટકાને છરીથી ઉભા ચીરી અંદરની નેસ કોતરીને કાઢી નાખ્યા બાદ કેળાંને તોળીને એક રતલ લેવાં અને એક કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી માહે પાચ તોળા ખાંડ તથા નવટાંક ઘી ભેળી અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપી જરા વારે ઉંઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે મોટા ચમચા યા નાની કરછીથી ભચડીને પછી ઉંઘાડુંજ રાખી અવારનવાર ભચડયા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહી. બધું બરાબર મળી જઈ કઠણ થાયને ઉતારી મોટી સુપ પ્લેટમાં કાઢી ચમચાથી મસળીને માવા જેવું કરી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો

નહી. પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક અડધા તોળાને એ કેળાંમાં મેળવવું અને ઠંડું થાયને હાથને વળગે નહી ત્યારે નાની સોપારી જેટલા અને લીસા નહી પણ ખડબચડા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરવા અને મોટી કલાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં પાશે પાશે મુકી ધીમી આંચે ગળવું અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. વગલાં કનાં છ કેળાંને ઉપર મુજબ છોલીને નેસ કાઢયા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે. જો કેળાં સેજ કઠણ હોય તો થોળા પાચાં કરીને છોલવાં. બીજી રીતે કેળાં તળવાં હોય તો કેળાંને છાલ સાથેજ બાફી પાણીમાંથી કાઢી છોલી છરીથી નેસ કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ મસળી માવા જેવાં કરી તેમાં ઉપર લખેલાં વજનનુ એળચી જાયફળ ભેળીને ઉપર મુજબની ગોળીઓ કરીને તળવા મુકવી અને એ કેળાં જરા ચુંથાય તો તવાથાથી દાબીને પાછાં સરખાં કરી ઉપર પ્રમાણે લાલ તળીને કાઢયા પછી ઉપરથી ખાંડ ભભરાવવી.

તળેલાં ભેજાં.

બકરાંનાં તાજાં બે ભેજાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વખત બોળી રાખ્યા પછી ઉપરની બધી લોહીની જાળી બરાબર કાઢીને ફરી પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર કકડતું પાણી રેડી તેમાં અડધી પાઇંટ સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માહે ભેજાં મુકીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવાં. તે પછી કાઢીને કટકા કાપી આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી છાપેલો છે તેવો બનાવી તે લગાડીને કકડતાં ઘીમાં તળવાં.

ઉપર મુજબ ભેજાંની જાળી કાઢી અમથાંજ પાણીમાં કઠણ બાફીને કટકા કાપવા. પછી મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના ૦| રતલ આટામાં જરા પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં એક ઇડાંની દાળ, છઢી તોળા માખણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ તેમાં ભેજાંના કટકાને ખરમોટી ઘી કકડાવીને તેમાં તળવાં અથવા એ બાફેલાં એકેક ભેજાંના ત્રણ કકડા કરી તેને જરા નીમક મરી લગાડીને ધીમા કકરાં તળવાં. ગમે તો ત્રણ કટકા કરવા નહી પણ આખાંજ ભેજાંને મરી નીમક લગાડીને તળવાં.

તળેલાં મરઘીનાં સીનાં.

મજાહુની મોટી ફરધે પણ કુમળી બે મરઘીનાં સીનાંના નકી માસના ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ બેઉ પડ ઉપર છરાની અણીથી હલકે હાથે ગોબા દેવા. પછી એક તોળો આદુ તથા ૦।। તોળો લસણને છોલી કુંડી નીચવીને તેનો બધો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી દલેલી હળદ મેળવીને તેમાં બધા સીનાને ખરમોટીને કોડીની રકાબીમાં એ સીનાને છુટા છુટા મુકી ત્રણ ચાર કલાક બોયાંની નીચે ઢાંકી રાખવાં. તે પછી એમાં ચુંટેલાં પાણીમાંથી કાઢી લઇને એક કલઇ ભરેલા છાલકા પાટીયામાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે મુકવું અને ઘી પીગળેને તેમા પાસે પાસે સીનાં મેલીને ઢાંકણ ઢાંકવું. વીસેક મીનીટ થાયને છરીથી ઉપાડીને પડ ફેરવીને પાછું ઢાંકવું અને સીનાં ચરી મજાહનાં નરમ થઇ શીકો લાલ રંગ પકડેને ઉતારીને છરીથીજ ઉપાડીને કાઢવાં.

તાડી ઉની કીધેલી.

સોજી મીઠી તાડી બે બાટલી લેવી અને લસણની પાંચ કળાને છોલી હાથથી જરા ચોળીને ઘરીયાંમાંજ તાડી રાખી તેમાં લસણ તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને પીવાય તેવી ઘરીયાંમાંજ ઉની કરવી. કકરા પાડીયાથી તાડી કાટી જાય છે તાડી ખાટી હોય તો માહે જરા ગોળ નાખવો. તાડીને ગરમ કીધા પછી માહે એક લીંબુની છાલ નાખ્યાથી ટેસ્ટ સારો થશે. ઘરીયું નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી લેવી.

તાડીનો બટેરવો.

નર બકરાંનાં ગર્દનનાં; બાવગનાં અથવા ફુટનાં રોજ ગોસ્ત સાથનાં હાડકા રતલ ૨, કડવી મીઠી સોજી તાડી બાટલી ૬, ધાણાજીરાંનો મસાલો તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।।, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળા ૦।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરીના દાણા ૧૦, લવંગ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં; ગોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ એ ત્રણેને ધોઇને બારીક કાપેલું.

મરીને જરા ખોખરાં કરવાં અને આદુ લસણને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધો સામાન ભેળવો. ગોસ્ત સાથનાં હાડકાંના મોટા કટકા કાપી છરાથી જરા ખોખરાં કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ મસાલામાં બરમોટીને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક આથી રાખવું. પછી વપરાયલાં જુનાં પણ તદન સાજાં આખાં ઘરીયાંમાં આથેલું ગોસ્ત મસાલા સુધાંજ નાખી તેમાં બે બાટલી તાડી ભેળીયા પછી ઘરીયાંની ડોકીની હેઠે રહે તેટલી બીજી તાડી રેડી બાકી વધે તે તાડી રહેવા દેવી અને ખજુરીનાં જાળાને સાફ કરી ઘરીયાંની ડોકીમાં ચપટ દાબીને મોઢું બંધ કરવું. લોહાંના યા પથરના ચુલા ઉપર ઘરીયું ફાટી જશે માટે માટીના ચુલાપર યા ઇંટ ગોઠવી તેનો ચુલો માડીને તેની ઉપર ઘરીયાંને ઠેરવીને બરાબર મુકી તદન સુકાં સળગેલાં લાકડાં મુકીને પહેલે બળતું વધારે રાખવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડેને બળતુ ધીમું કરી અડધો કલાક થાયને જાળું કાઢી અંદર તાડી ઓછી થઇ હોય તો બાકી રહેલી તાડી માહે ઉમેરી પાછું જાળું ઢાંકીને થોડી વારે કકરા પડે પછી જાળું કાઢી આગળી બોળીને તપાસી જોવું અને ચમઠીમાં ચીકાસ લાગે અને અડધી ઉપર તાડી બળી હોય તો બળતું કાઢી નાખીને અંગારપર રાખવું. ખાતી વેળા ઘડીયાંને ઉતારવું, પણ પથરની જમીનપર મુકતાં ફાટી જશે માટે ઘાસની ઉધણ કરી તેની ઉપર યા રાખમાં મુકવું.

તાડીમાં સેકતાની સીંગ.

સોજી જાદી મોટી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, ઘી નવટાંક, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ०।, લસણની છુટી કળી ૪, સોજી ચઢાઉ તાડીનો હેઠેનો ઠરો હોય તો તે અને તે નહી હોય તો પછી તાડી બાટલી ०। થી ०॥.

કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાખળાં સાથે લઈ મરચાંને સાથે ધોઇ એ તથા બીજા બધા સામાનને સાથે પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક પીસવો. સીંગને છોલી તેના બબે ઇંચના કટકા કાપી ત્રણ ત્રણ કટકાની વાખ અથવા દોરાથી ઝુડી બાંધી પાણીથી ધોઇને કોરડી

કરવી. પછી ઘણી વપરાતી પણ સોજી માટીની તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો જરા લાલ તળી તાડી નામીને મપાલામાં મેળવી નીમક નાખી સીંગની ઝુડી નાખી ધગધગતે ઇંગારે ઢાંકીને મુકવું અને સીગ ચઢીને ઘીપર આવેને ઉતારવું એ વાંનીનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

તી કેક.

સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૦॥, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને બેઉ ભેળવું. પછી ખાંડને અડધા પાશેર પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી એક કકરો પડીને ઉપર મેલ આવે તેને કાઢી નાખીને ઉતારી માહે જરા જરા કરી બધાં ઇંડાં ભેળી ઠંડું થાય ત્યા સુધી ઘુંટવું. ત્યાર બાદ માહે થોડો થોડો કરી આટો નાખી ઘુંટીને પછી છેલ્લે લીંબુની છાલ ભેળવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા કેકના પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર કોરૂં સફેદ કાગજ બાંધી તુર્ત મધ્યમ ભઠીમાં મેલી પોણો કલાક ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમા ભરીને ભુંજવું. એ કેક મજાહનું થાય છે.

તી કેક સરસ.

• મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, સોજું માખણ રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, કરંટ દરાખ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજું દુધ શેર ૦॥, ખમીર મોટો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટા સાથે માખણને સારીકાની માસળી મેળવીને પછી ઇંડાં, દુધ, ખમીર તથા છાલને બરાબર ભેળી એક રસ કરીને ઉકવાળી જગ્યામાં ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછી એમાં ખાંડ તથા કરંટ ભેળી પત્રાંનાં મોટા દાબડાને

બીજું માખણ પુગતું લગાડી તેમા અથવા કપને માખણ લગાડી તેમા ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

તીંકચર ચાનું.

પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીમાં ગ્રીન અથવા કાળી સુકી ચા અળગી ભરી તેમાં બ્રૅંડી યા રમ દારૂ નામી ચપટ બંધ કરી પાંચ સાત દીવસ તડકે મુકી વારંવાર હલાવ્યા કરવું. પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું. એક કપ કકરા પડતાં પાણીમાં એક ચમચી એ તીંકચર, થોડું દુધ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચા થાય છે. નરાં દુધની ચા બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એક પાશેર કકડતાં દુધમાં ઉપર મુજબ બનાવવી.

તીપ્સી બ્રૅડ.

ફ્રૅન્ચ રોળના પોપડા કાપી કાઢીને નકી ગરની ૦। ઇંચ પતળી કાતરીઓ કાપી તે ૦। રતલ લેવી અને તેના બેઉ પડ ઉપર રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા કરંટ જામ ચોપડીને બીલોરના ડીશમાં સરખી ગોઠવીને મુકી તેમાં પચે તેટલો શેરી રેડો તેની ઉપર છોલેલાં બદામની સ્લાઇસ બધે ખોસવી અને આજ ચોપડીમાં દુધપાક ૨ જો છાપેલો છે તેવો પણ સેજ ઘાડો બનાવી તે ઠંડો થાયને ઉપર રેડવો. ડીશને આઇસ ભરેલી થાળીમા મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

તૅમેરીંદ ફીશ.

તાજી ગમસ અથવા છમણા હોય તો તેનાં બીંગડા કાઢી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી સોજી કરીને તેના એકેક ઇંચ જાદી કટકીઓ કાપવી, પણ બોઇને તો એમ સાફ કરીને ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આખીજ રાખવી અને મોટી હોય તો બબ્બે કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં બોઇને સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંને હેઠે તેમજ બોરડુ પર સરખાં પાંથરીને મુકી તેમાં પડે પડ નીમક સાથે માછલી ભરી ઉપર પણ પાદડાં મુકીને કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ યા ખુનચો ઢાંકવો. પછી બીજે દીને તપેલાંમાંથી માછલીને કાઢી દરીયાનાં પાણીથી સોજી ધોવી અને દોરીની અંદર મોટા સુઇયાથી પોઇને તડકાંમાં તોગણુની કાની તાંગીને બરાબર સુકવવી. પછી એ માછલી બગાબગ ખરમોટઇ રહે તેટલા ઘણાજ જલદ સોજા સરકા સાથે મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ચીચોરા કાઢેલી સોજી

થોડી આમલી નાખી એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ધાડું ડોહરૂં કાઢી તેને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા ધોયાંમાંથી છાંડીને તેમાં, આપણા ટેસ્ટ મુજબ સોજી ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉપર લખેલી જેવી સુકવેલી માછલી હોય તેને પહેલે હલકા સરકાથી ધોઇને પછી એ મસાલામાં ખરમોટવી પણ મસાલો કમતી લાગે તો ઘટે તેટલો બીજો કરીને લેવો. પછી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. એ પંદર દીવસમાં તૈયાર થશે. ખપ પડે ત્યારે ઘી અથવા સોજાં મીઠાં તેલમાં એ માછલી તળીને અચારને ઠેકાણે ખાવી. મોટા સુકા બુમલા અથવા મોટા સુકા લેવટાને પણ સરકાથી ધોઇને ઉપલીજ રીતે ખપ જોગો મસાલો બનાવી તેમા એની તેમેરીંડ ફીશ ભરવી. આએ ચોપડીમા અચાર તાજી માછલીનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને ઉપર મુજબના મસાલામાં તેની તેમેરીંડ ફીશ થશે. પણ તેને ખાતી વખતે તળવી નહી, તેમજ એ લાંબો વખત રહેશે નહી.

તેમેરીંડ ફીશ ૨ જી.

તેમેરીંડ ફીશ બીજી રીતે બનાવવી હોય તો તેને માટે ઉપર પહેલી તેમેરીંડ ફીશમાં લખ્યા મુજબની સુકવેલી ૩॥ રતલ માછલીને સરકાથી બરાબર ધોવી અને ભેળ વગરની ઘરની દલેલી યા છુંદેલી સોજી બે તોળા હળદને માછલીની ઉપર લગાડીને પછી પાછી બે દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ સોજાં ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં એક શેરનાં ડીચકાં કાઢવાં અને તાંદરા કાઢેલા ધાણા, આખું જીરૂં તથા આખાં મરી દરેક નવટાંકને સોજા કોરડા પાતા ઉપર જાડું પીસવું અને ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી હદી શેરને સોજા સરકામાં પાસીને તેમાં ગોવાનો તાડીનો ફેંણી દારૂ અથવા બ્રંડી એ બેમાંનું એક દોઢ વાઇન ગ્લાસ રેડી પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવીને એમાં માછલીને ખરમોટી મોટી બરણીમાં ભરી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર સુકવો અને ચપટ ઢાંકણ ઢાકીને ઉપર કપડું બાંધવું. ઉપલા સામાનમાં બધો મલીને ત્રણ બાટલી ઘણો સોજો સરકો લેવો, તે ઉપરાંત માછલી ધોવા માટે બીજો સરકો વાપરવો. એ તેમેરીંડ ફીશ ગરે પછી પહેલી તેમેરીંડ ફીશમાં લખ્યા મુજબ તળીને અચારને ઠેકાણે ખાવી. વળી તીખી પસંદ નહી હોય તો મરચાં અડધો શેર ઓછાં લેવાં. સુકવેલા દીવના

સુકા તૈયાર છમણા આવે છે તે મજાહના માસના ભરેલા જાદા લઇ કટકા કાપીને તેની તેમજ ઘણા મેાટા સુકા બુમલાની ઉપલી રીતે ભરેલી ટૅમેરીંડ ફીશ આઠ દીવસમાં તૈયાર થાય છે, પણ ઉપર મુજબની સુકવેલી માછલીની કટકી પંદર દીવસમાં થશે. સુમરીની માછલી જેને સુરમઇ કહે છે તેને સુકવીને પણ ટૅમેરીંડ ફીશ થાય છે. આમ્મે ચેાપડીમા અચાર તાજી માછલીનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલી યા કેાળમીને તળીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનેા મસાલેા બનાવીને એની પણ ટૅમેરીંડ ફીશ થાય છે. પણ સુકીની માની એ લાંબેા વખત રેહશે નહી.

તેલ પેાળી (પરભુ લેાકની વખણાયલી ફરમાસુ પેાળી).

સેાજી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૨ અને તેાળેલી હેાય તેા રતલ ૧।, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨॥, સેાજે ઝીણેા ઘઉનેા રવેા રતલ ૧, ઘણું સેાજું મીઠું તેલ બાટલી ૦॥ અને તેાળેલું હેાય તેા શેર ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળા ૨, સેાજું ઘી નવટાંક.

રવામાં ઘી ભેળીને પાણીથી કણ્ણ બાંધવેા. આમ્મે ચેાપડીમાં પુરણપેાળી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે દાળને રાંધવી. દાળ રાધીને તૈયાર થાય તેટલેા બધેા વખત બાંધેલા રવાને રેહવા દેવેા, પછી તેમાં જરા ટડું પાણી ભેળી મસળીને પછી તદનજ સાફ પથરના પાતાની ઉપર મુકવેા અને એવાજ સેાજા પથરના બતાને ઉભેા પકડીને તે વડે પંદરેક મીનીટ સુધી ઠેાકતાં જવું અને તળે ઉપર કરતાં રેહવું. તે પછી કલઇ ભરેલી સેાજી થાળીમાં સુકી હાથને જરા તેલ લગાડતાં જઇ ખુબ તરેહ ગુંદીને નરમ કરવેા. તેટલા બીજાં માણસે દાળમાં એળચી ભેળીને તેમાંથી થેાડી થેાડી લઇ પાતા ઉપર બારીક પીસવી. ત્યાર બાદ એ તેલ પેાળી ભુંજવા માટે આસરે એક વારનાં વ્યાસની અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લેાઢાંની ઘણી મેાટી અને તદનજ સપાટ લેાઢી ખાસ બનાવે છે તેવી તદન સફાઇ દાર સેજ પણ ખડબચડી નહી હેાય તેવી લેાઢીને ઉજાળી સાફ કરીને તેની પછવાડેની બેારડુ ઉપર બાનવેવી માટીનું ૦।ઈંચ જાડું પડ ચેાપડી લેવું અને જમીનપર સામસામી બે બેારડુ ઇંટ ગેાઠવીને ભીની માટીથી તેને વળગાવીને એ ઇંટની આસરે સવા ફુટ જેટલી ઉંચી પાળ કરીને તેની ઉપર લેાઢીને ચપટ બેસાડવી અને તે પછી

બાકીની સામસામી બે બોરદુપરથી ચુલો ખુલ્લો રાખવો અને તે ખુલ્લા ભાગમાંથી લોઢીની હેઠે બાવળના લાકડાંની જાડી ચીરો મુકીને માહે બળતું કરવું અને લોઢી બરાબર ટપેને બળતું ઓછું રાખી સોજાં સફેદ કપડાંનો કુચો કરી તેલમાં બોળીને તેનેથી આખી લોઢીની ઉપર જરા તેલ ચોપડવુ. પછી પીસેલી દાળના ચઉદ અને બાંધેલા રવાના અઠાવીસ ગોળા કરવા અને ચુલાની નઝદીકમાંજ ભીનવેલી માટીનો ઢગળો કરી તેની ઉપર એક મોટા પોહોળા પાટીયાને ચટો બેસાડીને પછી તેની ઉપર તદન સપાટ અને લીસાં તળીયાં વાળા આસરે પોણા ગજ વ્યાસના કૉપરથ્રાસના ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર તેલ ચોપડાને તેની ઉપર રવાના બે ગોળા મુકવા અને તેલમાં આંગળાં બોળી તે વડે તેની ચારેક તસુ જેટલી સરખી ગોળ રોટલી જેવું થાપીને તેમાંથી એકને ઉચકીને હથેલીપર મુકવી અને તેની અંદર દાળનો એક ગોળો મુકીને પછી પેલી બીજી રોટલીને તેની ઉપર મેલી દાળને વચમાં ઢાંકી લઈ બેઉ રોટલીની ફરતી કીનારીને દાબીને એકેક સાથે વળગાવીને પછી હથેલી વડેજ દાબીને જરા મોટી કરીને તેલની અંદર બોળી કાઢી ખુનચાની વચમાં મુકી આંગળાંથી થાપીને જરા મોટી કરી ફેરવી નાખીને પછી એજ રીતે દાબીને બધેથી એક સરખી ગોળ થાપવી. પછી તદન સફાઈદાર લીસી વેળણુને તેલ લગાડી તેનેથી મજાઉની ઘણી પતળી આસરે પંદર તસુના વ્યાસની પોળી વણવી. પણ વણતી વેળા પોળીને ખરોડવી નહી, ખુનચાનેજ ફેરવતાં રહીને વણવી, તેમજ તેલ પણ નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમા રેડી રાખવું અને તેમાં આંગળા બોળીને વણેલી પોળાની ઉપર છાંટવું. પોળી બરાબર વણાયને ખુનચાને ઉંચકીને તે પરથી પોળી લોઢીની ઉપર પડે તેમ તેનેથી ચારેક તસુ જેટલો ખુનચાને તેની ઉપર ઉચો પકડવો અને પછી આપણી તરફના ભાગની પોળીની કીનારીને ખુનચા પરથી ચારેક તસુ જેટલી ઉપાડી ખુનચાથી અળગી કરીને પછી તે કીનારી લોઢીની ઉપર પડે તેમ ખુનચાને લોઢીની જરા પાશે લાવીને પછી પોળીની કરચલી નહી વળે તેમ ઘણી સફાઇથી હાથ લગાડયા વગરજ આખી પોળાને લોઢીની ઉપર ઉતારી લેવી. તેલને લીધે પોળી સરીને ખુનચાં ઉપરથી નીકળી પડે છે. પોળીનું એક પડ ભુજાય તેટલાં ઉપર મુજબ બીજી પોળી વણીને તૈયાર કરવી અને લોઢી પર મુકેલી પોળાને લાંબા

હાથાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેહલે આખી અળગી કરીને ફેરવી નાખવી અને અડધી લોઢીની ઉપર એનું બીજું પડ ભુંજાય તેમ મુકીને લોઢીના ખાલી અડધા ભાગની ઉપર ઉપલીજ રીતે બીજી વણેલી પોળીને જુનવા પરથી સેરવીને ભુંજવા નાખવી. પેહલી પોળીનું બીજું પડ ભુંજાયને તવાથાથી વાળીને દાબીયા વગર અળગી બેવડી ઘડી કરીને પછી તેને એમજ અળગી વાળીને ચોવડી કરી બરાબર કકડી થવા માટે જરા વધુ વાર લોઢીની ઉપર રાખીને ફેરવ્યા કરીને પછી કાહવી. પણ એમ બેવડી અને પછી ચોવડી દાબીને વાળવી નહી. અળગીજ રાખવી ઉપર લખ્યા મુજબની એવી અસાધારણ લોઢી નહી હોય તો પછી આગે આપડામાં પુરણ પોળીમાં લખયું છે તેવી અને તેટલીજ જાડી પણ લગભગ પોણા ગજના વ્યાસની મોટી સપાટ લીસી લોઢીની ઉપર એકેક પોળીને ભુંજવી.

તોડ ઇન એ હોલ.

નર બકરાનું સોજું મણુંજ કુમળું ગર્દનનું ગોસ્ત રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચહાવવો. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું અને બધો સામાન સમાય તેટલાં નાનાં પાઇડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ગોસ્તના કટકા મુકી ઉપરથી નીમક ભભરાવવું. પછી ઇડાંમાં દુધ મેળવી તેમાં જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને ઘુંટ્યા પછી કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી દીશમાંનાં ગોસ્તની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. કામાં ગોસ્તને બદલે ગમે તો રાંધેલું કોઇ ગોસ્ત યા મરઘી લેવુ.

તૉફી આમંદ.

સોજી સફેદ મેના ખાંડ રતલ ૦॥, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫, માખણ ખપ મુજબ.

એક કલઈવાળી થાળીને બરાબર માખણ ચોપડીને તૈયાર રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાં છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઈ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડી કરીને સેજ જાદી સ્લાઇસિ કાપવી. અને થોડી થોડી સ્લાઇસિ સાથે લઇને એ સ્લાઇસનીજ જાદાઈ જેટલા તેના બધા ઝીણા કટકા કાપવા. પછી તદન સાફ ઠીકરા અથવા પત્રાંની રકાબીમાં સ્લાઇસના કટકાને ઇંગારે મુકી કોરા કાગજના કટકાનો કુચો કરી તે વડે એ કટકાને ફેરવ ફેરવ કરી ઘણાજ ફીકા બદામી રંગની મજાહની કકરી ભુંજીને કાઢી લેવી. અથવા છોલેલી આખી બદામનેજ ધીમી ભઠ્ઠીમાં એવાજ ફીકા બદામી રંગની તદન કકરી ભુંજવી. ત્યાર બાદ ખાંડને ચુંટી અંદરનો બધો કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને ભાંજી ભુકો કરીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે લીંબુનો રસ મેળીને ઇંગારે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળી જઇને ઉપરની સપાટી સફેદ થવા આવે કે તુર્ત ઉતારીને તેમાં વૅનીલા મેળવીને તુર્તજ એમાં કાપેલી યા આખી બદામ નાખીને બરાબર મેળીને ચમચા યા ચમચથી કાઢીને બધું માખણ લગાડેલી થાળીની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને જો આખી બદામ હોય તો પોણીથી એક ઇંચ જાડું અને કાપેલી બદામ હોય તો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું એ કાસીયા વડે સફાઇથી સરખું થાપવું અને બંધાયને આખી બદામનું હોય તો સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના જરા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા પણ બદામના ઝીણા કટકા હોય તો દોઢ ઇંચનાં થાય તેમ કાપ મુકીને નાના તવથા યા મોટી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૉફી સારી લાગે છે.

તૉફી ઍવર્ટન.

એક રતલ સોજી સફેદ મેદા ખાંડનો કચરો કાઢી ગાંગડા ભાંજીને ભુકો કરવો અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ એટલીજ લેવી. એક ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પાંચ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળા રાખવું. કોડીની મોટી બે રકાબીઓને લુછીને કોરડી કરવી અને એક પાશેર સોજાં માખણમાંથી એ રકાબીઓને જરા ચોપડી બાકીનાં માખણને કલઇવાળી ઉભી કીનારીની તપેલીમાં

ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળી જાયને માહે ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવીને ઉંધાડુંજ રાખવુ. ખાંડ બરાબર પીગળી જવા આવેને અવારનવાર ચમચ ફેરવીને મેળવવું. પણ લાલ થયાથી કરપઇને કડવું લાગે છે માટે ઘેરા બદામી રંગનું થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ઍસૅન્સ ભેળીને જલદી રકાબીઓમાં રેડી દેવું. એ તૉફીપર કાપ મુકવા કઠણ પડે છે માટે છરી છટકી જઇને લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રેડયા પછી જરા વારે તૉફી બંધ થયને ડાયમંડ આકારના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીથી કટકા ઉપાડવા. પણ એમ પડે નહી તો પછી આખી તૉફીને ઉપાડીને કાઢી લઇ ભાજીને કટકા કરવા.

તૉફી ક્રીમ.

સેાજી કઠણ ક્રીમ તથા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ દરેક તોળેલું રતલ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની સેાજી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખવા બાદ ઇંગારે મુકી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને એક રકાબીમાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં એ મેળવણીનું ટીપું મુકેવું અને એ ટીપું પાણીમાં મળી જાય તો થોડો વધુ વખત ઘુંટીને પાછું ટીપું રેડવું અને તે ટીપું પંથરાઇને મળી નહી જાય પણ ઠરેલું રહે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી વૅનીલા ભેળી માખણ લગાડેલી થાળીમાં અડધી ઇંચ જાડું થાય તેમ રેડવું અને બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ દોઢ ઇંચના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને ભગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૉફી મજાહની લાગે છે.

તૉફી કોકો.

ઘુંટેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજું કઠણ માખણ તોળા ૧૨॥, કૅડબરી કોકો તોળા ૫, સેાજું દુધ પાશેર ૧॥, બ્રૅંડી યા વીહીસ્કી ચમચી ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ

એક સેાજી થાળીને તથા કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવું. પછી સેાજી તપેલીમાં દુધને એક કકરેા પાડીને ઉતારી તદન ઠંડું થાયને બીજી સેાજી તપેલીમાં કોકો

નાખી તેમાં જરા જગા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું ઘાટ થાયને ઉતારી બ્રંડી અથવા વીહીસ્કી તથા વૅનીલા ભેળીને થાળીમાં નાખી પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપવું અને બંધાયને એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા. એ તૉફી મજાહની લાગે છે.

તૉફી કોકોનટ.

સોળ મેટા એક નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તોળીને તે અડધો રતલ લેવું એક ચમચી ભરી ખાંડને કલઇવાળાં ઢાંકણુમાં ચુલે મુકી તે બળીને કાળી થાયને તેમાં બે નાના ચમચા ભરીને ઠંડું પાણી નાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને એ રંગ પતળો થાયને ઉતારવો. પછી પેહલાં નબરની પોણો શેર શાકરીયા ખાંડમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલઇવાળી ગંજીયા તપેલીમાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળને મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને માહે ફીણ આવવા માડે ત્યારે મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખી ઉતારીને તેમાં ખપનો ખપતો બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળી ઘણી સ્ટ્રૉંગ દુધ વગરની ચાના જેવો શીરાનો પેરો રંગ થાયને પાછો ચુલે મુકવો અને તે કકડેને તેમાં ખમણેલું નાળીયેર મેળવી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અવારનવાર અંદરની મેળવણીને ચમચથી દાબ્યા કરવી, તેથી ખમણ બરાબર શીરો પીશે. પછી અંદરનો બધો શીરો સુકાઇને ચીવટ અને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ઘણું સુકું વરૂ કરવું નહી. તે પછી માહે છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો ને પાંચ વાલ ભેળીને ઘી લગાડેલી થાળીની વચમાં કાઢી દાબીને ઢગળો કરીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જાડું ઘી લગાડેલાં કાસીયાનાં તળીયાંથી સરખું થાપીને પછી સપાટીની ઉપર છરીનું પાનું ઠોકી ઠોકીને ઉપર સડાઇ કરવી અને ઠરીને કઠણ થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડી લેવા.

તૉફી કોકોનટ ૨ જી.

મોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણી તેને હાથ વડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી નાખીને પછી એ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લેવું અને એક શેર સોનેરી ગોળ લઇ આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેમાં ફીણ આવવા માટેને માટે પાંચ તોળા સોજું ઘી મેળવું. તે પછી ચાસ થોડો થાડો થાયને અંદર નીચવેલું નાળીયેર નાખી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચથી ફેરવવું અને ઘી છુટું પડવા માટે અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવું. પણ સેજબી કરપાવા દેવું નહી. પછી ઘી લગાડેલી કલઇ ભરેલી થાળીમાં કાઢી તૉફી નાળીયેરની પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણે થાપી બંધાયને તેમજ કટકા કાપીને ઉપાડવા.

તૉફી ચૅાકોલેટ.

છુંદેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખણ શેર ૦।, દુધ પાશેર ૧, કૅડબરીની અથવા બીજા સારા મેકરની સોજી ચૅાકોલેટ તોળા ૪, સોનેરી ગોળ તોળા ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧.

માખણમાંથી સોજી બે મોટી રકાબીઓને જરા લગાડવું. ચૅાકોલેટને છુંદતાં ખલમાં ચીટકી જાય છે માટે છુંદવી નહી પણ પીતળની ખલમાં બતા વડે બારીક વાટીને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં ગોળ, ચૅાકોલેટ તથા ખાંડ બરાબર મેળવી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને માખણ છુટું પડી બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી વૅનીલા મેળવીને રકાબીઓમાં રેડવું અને બંધાયને તૉફી કોકો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

તૉફી જીંજર.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૦।, ઘણોજ બારીક પાઉદર જેવો સુંઠનો ભુકો તોળા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ઠંડું પાણી મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખીને ચુલે ધીંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘટ થાયને ચુંડને માહે બરાબર મેળવીને ઘુંટયા કરવું. જરા વારે માખણ છુટું પડને ઉતારી માખણ લગાડેલી બે રકાબીએ અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં રેડી દઈ બંધાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી છરીથી ઉપાડવા.

તૉફી મીલ્ક.

તાજું સોજ્જું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજ્જું ઘી—દરેક શેર ૦l, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, ખાંડ તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને બળતું કાઢી નાખી ધીંગારે ઘુંટયા કરી બધું ઘી છુટું પડી બદામી રંગનું થાયને ઉતારી તપેલીને જરા ઢળટી કરી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી વૅનીલા ભેળી સોજી મોટી રકાબીમાં નાખી સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડું થાપવું અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ઘીને બદલે સોજ્જું માખણ ૦l રતલ નાખીને બનાવેલી તૉફી વધારે સારી થશે.

તોસ્ટ દુધપાકમાં.

પેટીનાં સફેદ વચલાં પાંઉની આસરે અડધી ઇંચ જાદી ચાર કાતરીઓ લઇ તેની ઉપરની બોરદુનો ઉપસેલો કકરો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી બધી કાતરીઓ સરખી કરવી. પણ ધીમે ઇંગારે હલવે હલવે ભુંજાતાં તોસ્ટ કકરૂં થઇ જાય છે અને એને માટે તેવું કકરૂં તોસ્ટ કીધું હોય તો તેમાં દુધપાક પચતો નથી. તેટલા માટે કાતરીએ બેઉ બોરદુપરથી ફીકા લાલ રંગની થાય અને અંદરનો ગર પોચોજ રેહ તેવું કરવા માટે પુરતા ઇગાર પર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર એ કાતરીઓ મેલવી, પણ વળી ઘણા ઇંગારને લીધે ડાઘાં પડે નહી તેની સંભાળ રાખીને બેઉ પડ ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજી અંદરનું પાંઉ નરમ રાખવું. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક સહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ

આટો એકજ નોળો લઇને તેમાં લખેલી રીતે બનાવવો. પણ એ દુધપાક ઘણો ઘાડો કરવો નહી. કારણ ઘાડો દુધપાક તોસ્ટમાં પચી શકતો નથી અને તેથી તોસ્ટ સુકાં લાગે છે, તેમજ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં બદામ પણ નાખવી નહી. દુધપાક તૈયાર થાયને તોસ્ટ પાસે પાસે સમાય તેટલાં દીશ યા મોટી સુપ પ્લેટમાં મેળીને તેની ઉપર દુધપાક રેડવો અને જરા વારે તોસ્ટને ભાગે નહી તેમ ચમચાથી ફેરવીને અંદરનો દુધપાક તોસ્ટની ઉપર રેડવો અને એ રીતે બે ત્રણ વખત તોસ્ટ ફેરવીને રેડવો. પણ તોસ્ટ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને માહે બરાબર પચી તોસ્ટ પોચું થાયને દુધપાક અંદર હોય તેની સાથેજ ખાવું અથવા રાજબેરી યા બીજી કોઈ સોજી જામ સાથે ખાવું.

તોસ્ટ પાંઉ.

પાંઉની જાડી કાતરીઓ કાપી ધીમા ઇંગારે લોઢાંની ગલેલ યા ચીપ્યો મુકીને તેની ઉપર પાંઉની કાતરીઓ મેલવી અને એક પડ કકરૂં લાલ ભુંજાયને ફેરવીને એમજ બીજું પડ ભુંજવું. જેમ કરતાં પાંઉપર ડાઘ્યાં પડે તો છરીથી એોખરી કાઢવુ. પણ પતળી કાતરીઓ ભુંજવી હોય તો તેને એમજ મુકી રાખીને પહેલે એકજ પડ ભુંજતાં પાંઉની કાતરીઓ સીધી રહેતી નથી પણ વળી જાય છે અને પછી તેનું બીજું પડ સરખું ભુંજાતું નથી, તેટલા માટે પતળી કાતરીઓને ભુજવા મુકયા પછી સરખી સપાટ હોય તેટલાંજ થોડા વારમાં ફેરવી નાખી બજ રીતે જલદી જલદી કાતરીઓને ફેરવતાંજ રહેવું, જેમ કીધાથી એ પતળી કાતરીઓ વળી જતી નથી પણ સરખી સપાટ રહીને મજાહની કકરી ભુજાય છે એ કોઈ પણ તોસ્ટ માખણ લગાડેલું કરવું હોય તો કાતરીઓ ભુંજાયા પછી છરી વડે તેનાં બેઉ પડ ઉપર માખણ ચોપડીને પાછું ઇંગારે મુકી બેઉ પડને જરા તાપ દેખાડવો અને માખણ પીગળેને કાઢવું. ચુલા ઉપર ઇંગારે ઠીકરાં ઉપર પણ પાંઉ ભુંજાય છે. પણ ઠીકરાંને ઘણુંજ સેજ માખણ યા ઘી લગાડીને ભુંજેલું ઠીકરાંને વળગવું નથી અને મજાહનું થાય છે.

તોસ્ટ વૉટર.

પાંઉના બે પતળી કાતરીઓના પોપડા કાપીને કાઢી નાખવા અને ઉપર તોસ્ટ પાંઉમાં લખ્યા મુજબ એ ગરને સેજ પણ ડાજે

નહી તેમ બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અથવા તદન બળી ગયલું હોય તેવું ભુંજવું. પછી ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી કેડીનાં બોલમાં બે પાઈર એટલે એક પાઇંટ રેડીને તેમાં ઉપલી બેમાંથી એક રીતે તોસ્ટ કીધેલું પાંઉ નાખીને ઢાંકવું અને તોસ્ટ ગરમ હોવાથી પાણી પણ ગરમ થાય છે માટે તે પાછું ઠંડું થાયને કપડાંથી ગાળીને ઉપયોગમાં લેવું. આપણા લોક એને તોસ્ટનું પાણી કહે છે.

થુલી ઘઉંની.

સોજું ઘી શેર ૧, થુલી શેરીયાંનાં માપથી ભરેલી ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો રતલ ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, સોજી ખાંડ; નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, સોજાં પાકટ નાનાં નાળીયેર ૨, આદુ તોળો ૧, એળચી તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ાા, નાનું જાયફળ ૧, ધણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કુમળી પણ નાની કરવે ધડાંની મરઘી ૧.

ઉપર થુલી લેવા લખ્યું છે તે ભરેડેલા રાંધ્યા વગરના કાચા ઘઉંને પારસી લોક ઘઉંની થુલી કેહ છે અને હીંદુ લોક તેને લાબસી કહે છે અને એ અનાજવાળા કનીયાને ત્યાંથી તૈયાર મલે છે તે લાવવી અને તેને જાદા ચાળણાથી ચાળીને તેમાંથી ઝીણા રવા જેવું તેમજ ઘણા જાદા રવા જેવું નીકળેલુ હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને એ બેની વચમાંનું જાદા રવા જેવું બધું એક સરખું રહે તે ઉપર લખ્યા મુજબનાં માપથી અથવા વજનથી લેવું. થુલી ઘરમાં કાઢવી હોય તો સોજા ખાંડવા ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ કપડાંથી લુછીને તદનજ કોરડા કરી હલકી કીધેલી ઘંટીથી ભરડાવવા અને તેને ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રેહલા ઘઉંને ઉપર તૈયાર લાવેલી લાબસીને ચાળીને જેમ લેવા લખ્યું છે તેમજ એને ચાળીને તેમાંથી કાઢીને લેવું. આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી સોજી ધોવી અને ડાઠાંમાં ધડાં ભરેલાં હોય તે ભાગ બધો અંદરજ રેહવા દેવો. કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને

છુંદવું. બદામને છોલી નાની હોય તો આંકા નાના બપે અને મોટી હોય તો ત્રણ કટકા કાપવા. એળચીના દાણાંને ફોતરાં કરવા અને જાયફળને જાદું છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી અડધા શેર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢીને બીજું અડધો શેર એવુંજ પાણી રેડી પીસીને એમજ બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇ જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે બદામને તળીને કાઢી લીધા પછી દરાખને તળીને કાઢી લઇ માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા લાલ થાયને આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે મરચીના કટકા તથા અડધું નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. અંદરનું પાણી બળવા આવે તોય મરધી સેજ નરમ થઇ નહી હોય તો ઢાંકણુ ઉપર જરા પાણી આપી ગરમ થાયને તે માહે રેડવુ અને થુલીને ઠંડાં પણીથી ધોઇને તૈયાર રાખી મરધી સેજ નરમ થાયને માહે તે તથા બાકીનું નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને નાળીયેરનું થોડું દુધ રેડવું અને તે બળવા આવે ત્યારે એમજ બીજું થોડું દુધ પાછું રેડી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં કરવું. એકદમ બધું રેડવું નહી. પણ થુલી હેઠે ડાજે નહી તેમજ મરધીના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ સુકાય અને થુલી મજાહની બરાબર ચરીને નરમ થઇ ચાવલની કાની ફુળે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી અંદર ફરતો ગોલાબ રેડી ખાંડ, બદામ, દરાખ, એળચી તથા જાયફળ બરાબર મેળવીને ધુંગારે ઉંધાડું રાખવું. જે દરમ્યાન મરધી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તળાયાં સુધી ચમચ કરવી અને થુલી સુકી મોકરી થાયને કાઢવી. એ રાંધેલી તૈયાર વાંનીને થુલી કેહ છે. અને એ મજાહના ટેસ્ટની થાય છે. ઓછો મીઠાસ જોઇયે તો ખાંડ પાંચ તોળા નાખવી. એક શેર ઘી નાખ્યાથીજ થુલી મજાહની મોકરી થાય છે અને ઓછાં ઘીથી ખીચડા જેવી થઇ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. તો પણ ખાવામાં એટલું બધું ઘી પસંદ નહી હોય તો થુલી કાઢતી વખતે ચમચમાં જેટલું ઘી આવે તેટલુંજ સાથે ખાવા માટે કાઢીને બાકીનું તપેલીમાંજ રેહવા દેવું.

થુલી ઘઉંની ૨ જી.

ઉપર પેહલી થુલીમાં લખ્યા મુજબની ઘઉંની થુલી ભરેલી ટીપુરી ૨, સોજો ગોળ શેર ૧ll, સોજું ઘી શેર ૦lll, સોજી નવી વરીયાલી તથા એળચી દરેક તોળો ૦ll, જાયફળ તોળો ૦l, સોજું મોટું નાળાયેર ૧.

બેઉ હથેલીને ઘી જરા લગાડી તે વડે બધી થુલીને ચોળવી. નાળાયેરને બારીક ખમણવું. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બે શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું. પછી કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી એળચી જાયફળને છુંદીને અંદર તે ભળીને ધીમ બળતે ઉંધાડું મેલી ઘી કકરેને બધી થુલી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને તે લાલ થાયને પેલું ગોળનું પાણી ભળા બે કકરા પડેને ખમણેલું નાળીયેર તથા વરીયાલી ફરતું ભભરાવીને ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીંગારે રાખવું અને અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પણ અંદરની થુલી ચરીને મજાહની નરમ થઈ નહી હોય તો માહે થોડું ગરમ પાણી ભેળવું અને થુલી ચરીને મજાહની મોકરા ચાવલ જેવી નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાઇ ખમણ જેવી થુલી થાયને ઉતારવી. વરીયાલી પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. એ થુલી મુસલમાંનોને ત્યાં બનાવે છે.

દમપ્લીંગસ ચોખાના આટાના.

ભીના એટલે ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦l, સોજું દુધ શેર ૦ll, માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ખાવાના કાંટા વડે ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એક પાશેર દુધને જરા જરા કરી માહે બધુ બરાબર મેળવીને બાકીનાં એક પાશેર દુધને કકરો પાડીને તેને પણ એમજ માહે ભેળા માખણ તથા ખાંડ મેળવી ધીંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી અંદર ઇડાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ એક છાલકી કલઇવાળી તપેલી પાણીથી

અડધી ભરી તેમાં નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને પાણી બરાબર કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ ઉંચાડી નાખીને તેમાં એક ચમચાને જરા વાર બોળી તે ગરમ થાયને ડાંડાને કપડાંથી પકડી ઉચકીને એ ચમચા વડે થોડી થોડી મેળવણીને તપેલીનાં કકડતાં પાણીમાં મુકવી અને પાંચ મીનીટે દમપ્લીંગ્સ બફાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા. પણ દરેક દમપ્લીંગ્સની મેળવણી નાખવા પેહલાં ઉપર મુજબ ચમચાને પાણીમાં મુકીને ગરમ કરવા મુકવો જોઇયે. એ દમપ્લીંગ્સ કોઇ પણ જામ સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ કરવાના છાપેલા છે તે મુજબ સારી જાતના એક શેર પટેટાને નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરી છ કલાક ઢાંકી રાખવા. ત્યાર બાદ તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવા પટેટામાં ભેળીને પછી રુપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખી ખપતો ખપતો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભેળા કઠણ કરીને એના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખીને પાણી કકડાવી તેજ રીતે બાફવા મુકવાં. દમપ્લીંગ્સ બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખારાં ગોસ્ત સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પાંઉનાં.

સોજી સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી સોજી થાળીમાં બધો સામાન ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો નાખી મેળવણી કઠણ કરી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળીને એના પાંચ છ બૉલ બનાવવા અને કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં એ બૉલ બરાબર તળી કાઢીને આએ ચોપડીમાં સૉસ મીઠાં છાપેલા છે તેની સાથે ખાવા.

દમપ્લીંગ્સ માવાનાં.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨ા, ખાંડ શેર ૦ા, સોજું ઘી તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જાયફળ ૦ા, વૅનીલા તથા રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪, તળવા માટે સોજું ઘી ખપ મુજબ.

દોઢ શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે કકરા પાડીને તેમાં લીંબુનો રસ ભેળવો અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડાંમાં પોતળું બાંધીને ટાંગવું અને માહેનું બધું પાણી નીકળી જઇને સુકું માવા જેવું થાયને મસળીને તેના સફાઇદાર ત્રણ ગોળા કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ધીંગારે રાખી માહે એ ગોળા મેલી ફીકા બદામી રંગના તળી કાઢીને દીશમાં મુકવા. પછી બાકી રહેલાં દુધને બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં બે કકરા પાડીને પછી તેમાં ખાંડ નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને બધું ઍસૅન્સ તથા જાયફળ ભેગીને પેલાં તળેલાં દમપ્લીંગ્સની ઉપર રેડવો. ગમે તો બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી હઢી તોળા બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક છુંદી અથવા પીસીને દુધપાકમાં ભેળવી. એ દમપ્લીંગ્સ સારાં લાગે છે. રાજબૅરી ઍસૅન્સ નહી હોય તો બધું વૅનીલા લેવું.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનું.

સોજાં રવાદાર સપરચનને છોલી ચાર ચીર કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપેલા, સુકા પાંઉનું ક્રમ્બ્સ; છુંદેલી ખાંડ; કઠણ માખણ; સાફ કીવેલી કરંટ દરાખ તથા ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલો બધો સામાન બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણી એક ઇંચ જેટલી અધુરી રેહ તેટલાં એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર બીજું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બે કલાક બાફવું.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનાં.

ઉપર દમપ્લીંગ્સમાં લખ્યા મુજબ બારીક કાપેલાં સપરચન રતલ ૧, ખાંડ રતલ ૦।, માખણ તોળા ૨।. સોજું દુધ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવવો. પછી એ બધો સામાન ભેળી ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરવા માટે ખપતું ક્રમ્બ્સ મેળવીને નાના ગોળા કરવા અને દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખેલ પાણીને કકડાવીને તેમાં બાફવાં.

દમોરી.

ઘરનો દળેલો ઘઉનો મેદો તથા રવો બેઉ મળી ટીપરી ૧, મેદી ખાંડ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।।, ઘી ખપ મુજબ.

રવો તથા આટો ભેળી તેમાં પાંચ તોળા ઘી મેળવી બાકીનો સામાન નાખી જરા ઠંડું પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ મસળી તેમાંથી થોડો થોડો લેવો અને એક થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર એ આટાને ગાંઠીયાની કાની વણીને પછી હથેલીને જરા સાટો લગાડી તેની ઉપર એની નાના મોસંબી ચણા જેટલી બધી સરખી ગોળ દમોરી કરવી અને એક સાફ ખુનચામાં જરા સાટો છાંટીને તેની ઉપર છુટી છુટી મુકવી. પછી બધી દમોરી એકઠી થાયને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં થોડી થોડી દમોરી નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને કકરી લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા ખોયાંમાં મુકવી. આટો બાંધતી વખત માહે એક ઇંડું ભેળાયાથી વધારે સારી દમોરી થશે.

દમોરો ઇંડાની.

આગ્મે ચોપડીમાં કવાબ ઇંડાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તજ રીતે તૈયાર કરીને તેના મોટા કવાબ વાળવાને

બદલે ઝીણી લખોટી જેટલી બધી ગોળીઓ બનાવીને તેમજ ઘીમાં તળવી.

દલેલી હળદ તથા મરી.

દલેલી હળદ તથા મરી તૈયાર આવે છે તેમાં ઘણી ખરી આટાની ભેળ હોય છે અને તે હળદ ફીકા પીળા રંગની હોય છે, પણ ઘરની દલેલી યા છુંદેલી ભેળ વગરની હળદ મજાહના પેરા પીળા રંગની થાય છે. પણ તેવી ભેળસેલવાળી હળદ બીજાં પકવાંનમાં ચાલી શકે છે પણ અચાર તેમજ ચટણીમાં નાખ્યાથી તે બીગડવાનોજ સંભવ રેહ છે. પણ શેર અડધા શેર જેટલું હોય તો તે દલવાની મેહેનત પડે છે માટે એટલું થોડું હોય તો તેને છુંદવા માટે રાજાપોરી હળદના અથવા બીજી સોજી નવી હળદના સુકા ગાંઠીયા લેવા અને તે એમજ છુંદાશે નહી માટે તેને પેહલે ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકીને પછી લોઢાંની સાફ ખલમાં નાખી જરા છુંદીને નાના ટુકડા કીધા પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવ્યા બાદ એવીજ ખલમાં છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવી. મરી હોય તો તેને ચુંટીને જરા વખત તડકે મુકયા પછી બારીક આટા જેવાં છુંદીને હળદની કાની ચાળવાં.

દહી જલદી બનાવવાની રીત.

થોડું સોજું કહણ દહી લેવું અને તેને મલમલનાં મજબુત તદન આખાં કપડાંમાં નાખી અંદરનું બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી એ કપડાંને દહી સુધાંજ એક કોડીનાં મોટાં બોલની ઉપર દોરીથી ટાઇટ બાંધીને દહીમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવીને બધું દહી છાંડી કાઢી દોરી છોડીને બોલમાંનું દહી કાઢી લેવું અને કપડાંમાં વળગેલું હોય તે દહીને પણ ભચડીને કાઢી લીધા પછી તોળીને એ દહીં ૦। રતલ લેવું અને આસરે સવા શેર જેટલું દુધ સમાય તેટલાં મોટાં કોડીનાં બોલમાં એ દહી નાખવું. ત્યાર બાદ તદનજ સોજાં ચોખ્ખાં એક શેર દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકી આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું કરી છાપેલું છે તે રીતે પાંચ છ કકરા પાડીને ઉતારવું. અને સેજ ફુકું જેવું થાયને પેલાં બોલમાંનાં છાંડેલાં દહીમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું બરાબર મેળવવું અને તદન ઠંડું થાયને એક રૂવાલના જેટલો સોજો

સફેદ ઘટ ફલૅનલનો કટકો લેવો અને બોલમાં ભરેલાં દુધને જરાબી અથડે નહી તેમ બોલની કીનારીની ઉપરથી સરખું ટાઇટ દોરીથી બાંધી લઈ બાજુ ઉપર રહેલાં ઝુલતાં કપડાંને બોલની આસપાસ વીટાળી લેવું. દુધ તદનજ સોજું ભેળ વગરનું હોય છે તો બે કલાકમાંજ દહી મજાહનું કઠણ બંધાય છે. વધારે દુધનું દહી બનાવવું હોય તો ઉપલેજ હીસાબે તેમાં દહી વધારે લેવું. મીઠું દહી કરવું હોય તો એક શેર દુધને એક કકરો પાડયા પછી તેમાં સોજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી પાંચ ચમચી નાખીને પછી ઉપર લખ્યું છે તેટલા કકરા પાડવા. એ મીઠાં દહી માટેનું દુધ કુકું એટલે સુમરેતું થાયને ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ માહે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવુ. એ દહી જો કે બે કલાકમાંજ કઠણ થાય છે તોપણ અંદર પાણી છુટે છે.

દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાધવાનું.

ભેળવગરનું તદન ચોખ્ખું સોજું એક શેર દુધને આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવુ એવાં મથાળાંથી છાપેલુ છે તે રીતે દહીનાં દુધને ચારથી પાંચ કકરા પાડીને ઉતારીને કોડીના બોલમાં નામવું અને તેમાં આંગળી બોળતાં ડાજે નહીં તેમજ વળી ઠંડું પણ થાય નહીં તેવુ એટલે એ બેની વચમાંનું જેને કુકું અથવા સુમરેવું કેહ છે તેવું થાયને તેમાં સોજી તાજી થાડી છાસ નાનો એક ચમચો ભરી રેડીને બરાબર મેળવવી.

દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોય તો ગરમીની રૂતુમાં પોણો તોળો અને ઘણી સરદીના દાહડામાં અથવા ઠંડીની રૂતુમાં એકથી સવા તોળા સુધી મોલાં પાણી વગરતાં તદન કઠણ દહીને એક શેર દુધ સમાય તેટલાં કોડીના યા બીલોરનાં બોલની વચમાં નાંખીને લાકડાંના યા સાધારણ ચમચા વડે ભાજવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં સોજાં એક શેર દુધને તેટલાજ કકરા પાડી તેવુજ કુકું એટલે સુમરેતું થાય ત્યારે પેલાં દહી નાખેલાં બોલમાં રેડીને ભેળવું પણ દુધ તદન ઠંડું થશે તોબી તેનું દહી બંધાશે. બીજી રીતથી દહીની મેળવણી નાખીને દહી બાંધવું હોય તો જેટલાં દુધનું દહી બાંધવાનું હોય તે દુધ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદનજ કલઈ ભરેલી એક તપેલીને નુછીને તદન કોરડી કરવી અને અંદર જરાબી પાણી હોય નહી તેવાં તદન કઠણ દહીનુ પુરવું જાડું પડ તેમાં ચોપડી બધ જોગાં

ચોખ્ખાં દુધને ઉપર લખેલી રીતે કકરા પાડીને ઉતારીને વધારે ગરમ નહી પણ તેમાં આંગળી બોળતાં સેજ જરા ડાજે તેટલુંજ ગરમ હોય ત્યારે દહી ચોપડેલી તપેલીમાં રેડી દેવું. સોજાં વપરાયમાં કાળી માટીનાં વાસણમાં દહી ચોપડીને પછી તેમાં આગ્મે રીતે બાંધેલું દહી વધારે કઠણ થાય છે. કારણ એ માટીનાં વાસણમાથી પાણી ઝરીને નીકળી જાય છે.

માખણની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબનાં દુધને તેમજ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી એ સમાય તેટલાં બોલને લુછી તદન કોરડું કરીને પછી તદન કઠણ માખણનું તેની અંદર જાડું જેવું પડ ચોપડવું. પણ જો દુધ સુમરેતું એટલે ફુકું હોય છે તો માખણની મેળવણીથી દહી બધાતું નથી, તેમજ વળી આંગળી બોળતાં ડાજે તેવુ ગરમ હોય તો તે દુધ બોલમાં રેડયાથી માહે ચોપડેલું માખણ પીગળી જાય છે. તેટલા માટે દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યાં પછી એ બેની વચમાંનું એટલે આંગળી બોળતાં ડાજે નહી પણ સેજ ગરમ લાગે તેવું દુધ થાયને તેને માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડવું.

દહી તથા માખણ બેઉની ભેગી મેળવણીથી દહી બાંધવું હોય તો એક શેર સોજાં દુધને ઉપર મુજબ કકડાવવું અને ઉપર દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખ્યું છે તેમાં પેહલી રીત લખેલી છે તેજ રીતે પણ ફક્ત અડધોજ તોળો દહીમાં પેહલે જરા દુધને મેળવીને પછી બધાં દુધમાં ઉપર મુજબજ મેળવીને તૈયાર કરવુ અને આગમચથી તદન કોરડાં બોલની અંદર માખણની મેળવણીથી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમજ પણ તેના કરતાં માખણનું સેજ પતળું પડ ચોપડીને પછી પેલું દહી તોળેલું તૈયાર દુધ આએ માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડી દેવું. લીંબુની મેળવણીથી દહી બાંધવુ હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યાં પછી આગળી બોળતાં ડાજે તેટલાં ગરમ દુધમાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે તેમજ ઠંડાં દુધમાં ભેળાયાથી પણ દહી બધાતું નથી માટે સેજ ફુકું થાયને તેમાં લીબુનો રસ એકથી દોઢ ચમચી જેટલો બરાબર મેળવવો. એ દહી બંધાતાં જરા વખત લાગે છે.

દેરીની કીમથી દહી બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા આપીને ઉતારવું અને દેરીની સોજી કઠણ પાંચ તોળા

ક્રીમને કોડીનાં બોલમાં નાખીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી સેજ મેળવવી. કારણ ઘણી મેળવતાં અંદર પાણી છુટે છે. તે પછી દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમાંની પહેલી રીતે એ ક્રીમવાળાં દુધમાં કુકું કીધેલું દુધ રેડવું.

ઉપર લખેલી રીતમાંની કોઇ પણ એક રીતથી દહી બાંધ્યું હોય તેને ગરમ હોય ત્યારેજ ઢાંકવું નહી. તદનજ ઠંડું થાય પછી દહીનાં વાસણને બાહેર ખુલ્લું મુકયાથી હવા અને સરદી લાગયાથી દહી બંધાતું નથી તેટલા માટે ઉંફવાળા જગ્યામાં એટલે દહીનાં વાસણને મોટી તપેલીમાં ઢાંકીને મુકવું અથવા ચુલો ઠંડો થયલો હોય તેની ઉપર દહીનું વાસણ મેલીને તે પર મોટું વાસણ ઢાંકવું યા તો કબાટ પેટીમાં બંધ કરવુ. બાર તેર કલાકમાં તો દહી બંધાય છે. પણ એટલા અરસામાં કદાચ દહી નહીજ બંધાય તો પછી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે ઢાંકીને દહાનું વાસણ મુકવું, પણ ધુંમાડો લાગીને દહી ધુખરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ રીતે મુકયાથી એકથી દોઢ કલાક યા તેથી પણ ઓછે યા વધુ વખતે જ્યારે દહી તદન બંધાઇ જાય ત્યારે તુર્તજ ત્યાંથી ઉચકી લેવું. કાંકે બંધાયા પછી ચુલા આગલ વધુ વખત ગરમીમાં રાખ્યું હોય તો પછી દહીમાં પરપોટા આવીને પછી પાણી છુટે છે અને દહી ખાટું થાય છે. પણ એ રીતે બંધાયા વગરનું દુધ ચુલાની ગરમીથી જરૂર બંધાય છે. ઉપર મુજબ એક શેર દુધનું બંધાયલું દહી તોળેલું આસરે બે શેર થાય છે. મોલું નહી પણ તદન ખાટું અને કઠણ દહી બાંધવું હોય તો એવું દહી બીજી મેળવણીથી નહી પણ દહીની મેળવણીથીજ બાંધવું અને તે બાંધવા માટે મેળવણીનું દહી બેથી હઠી તોળા જેટલું લેવું. બાળેલાં દુધનું દહી વધારે ચોપડું લાગે છે માટે એક શેર દુધને બાળાને પોણો શેર કરવું અથવા લગભગ અડધું બાળવું અને ઉપર લખેલી બધી રીતમાંની ગમે તે એક રીતથી એનુ દહી બાંધવું. એમ બાળેલાં દુધનું મીઠું દહી કરવું હોય તો અડધું બાળીને કરવા માટે દુધને બરાબર એક કકરો પડે પછી કચરો કાઢી સાફ કરીને તેમાં બે તોળા ખાંડ નાખવી અને પાશેર બાળાને પોણો શેર જેટલું દુધ કીધું હોય તો તેને કકરો પડયા પછી માહે હઠી તોળા ખાંડ નાખવી. પણ માખણ તથા દહીની ભેગી મેળવણીથી એ મીઠું દહી બાંધવું હોય તો તેમાં

દહી તદનજ મોલું ૦ા તોળોજ લેવું. એ મીઠું દહી વધારે સ્વાદીષ્ટ કરવું હોય તો વૅનીલા, રાજ્બૅરી અને મરજી પડે તો લૅમન એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનું અથવા ત્રણડે ભેગું ઍસૅન્સ દહી જમાવવા માટે તેમાં મેળવણી ભેળવા પેહલાં ટેસ્ટ મુજબ ગમે તેટલુ અંદર ભેળાને પછીજ મેળવણીને માહે ભેળવી. જો ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તેના તો ફક્ત ત્રણજ ટીપાં નાખ્વાં. ગમે તો એ મીઠું દહી બાંધવા માટેની મેળવણીને માહે ભેળાયા પછી છોલેલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળો એકને ઉપરથી ભભરાવવી અને ગમે તો એ બેઉને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ ફક્ત એકથી બેજ ટીપાં નાખ્વું. રંગીન દહી કરવું હોય તો દહી બાંધવા માટે દુધને કકડાવવા અથવા બાળવા માટે ઉપર લખ્યું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતથી દુધને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી દસેક મીનીટ થાય ત્યારે તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલું દુધ એક પેયાલીમાં જુદું કાઢવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તેવા રંગના ૪૦ થી ૫૦ ટીપાંને એ પેયાલીમાનાં દુધમાં બરાબર ભેળાને પછી એ રંગ ભેળેલાં દુધને પેલાં ગરમ કીધેલાં બધાં દુધમાં મેળવીને પછી તુર્તજ સાફ કોડીનાં વાસણમાં ઝીણી નેટના ચોપડાં કીધેલાં કપડાંમાંથી બધું ગાળી કાઢીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું એ દુધ થાયને જે મેળવણી હોય તેને અંદર ભેળવી. રંગને એમ જલદી મેળવવાનું કારણ એકે દુધ ઠંડું થવા આવે તો પછી તેમાં વખતસર મેળવણી ભેળવાને બની શકે નહી. પણ દહીની મેળવણીથી એ દહી બાધવું હોય તો દુધને એમ રંગીન કીધા પછી દહીની મેળવણીમાં ભેળાયાથી તે દહી જુદું દીશે નહી તેમ માહે બરાબર મેળવવું જોઇયે. જો પીળા રંગનું કેસર્યાં દહી કરવું હોય તો એક શેર દુધનાં દહી માટે બે વાલ ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી વાટવી અને ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડી યા બાળાને તેમાંથી એક નાનો ચમચો દુધ જુદું કાઢી તેમાં કેસરને ઘણીજ બરાબર મેળવીને પછી બધું દુધ કુકું થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળાને પછી કોઇ પણ એક મેળવણીથી એનું દહી બાંધવું. પણ એ કેસરવાળાં દહીમાં કોઇ પણ રંગ યા ઍસૅન્સ નાખ્વું નહી. ગમે તો ઉપર મુજબની બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી.

દહીથ્રાં હોરાજીનાં.

ઘઉનેા સેાજો ઝીણેા સફેદ રવેા; સેાજી ખાંડ તથા સેાજું કઠણુ દહી દરેક રતલ ૦ાા, સેાજી ખરી કેસર તેાળેા ૦ા, તળવા માટે સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં રવાને ચાળી તેમાં ખપતું ખપતું દહી નાખીને કઠણુ નહી તેમજ પેાચેા પણુ નહી તેવેા મજાહનેા ખુબ તરેહ ગુંદીને રવાને ચીવટ બાંધી બે કલાક ઢાંકી રાખવેા. તેટલાં આએ ચેાપડીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. પછી ખાંડને પેાહેાળાં કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં દેાઢેક પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને ખાંડ પીગળીને સેજ ચાસવાળેા શીરેા થાયને ઉતારીને તેમાં કેસરને બરાબર મેળવવી. તેટલા બાંધેલા રવાને રાખ્યાને બે કલાક થાયને તેની ફાટફુટ વગરની મજાહની સફાઇદાર પીસ્તાલીસ ગેાળીએા કરવી અને તેને સાટા વગર અમથી એમજ હથેલીના ઉપર મુકી આંગળાં વડે બધેથી એક સરખી પતળી પુરી જેવી સરખી ગેાળ થાપવી. પણુ એની ફરતી કીનારી ઘણીજ પતળી કરવી. પછી મેાટા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલાં દહીથ્રાં મુકવાં અને જરા વખતમાંજ તે બીળી ઉપસીને ઉપર તરી આવશે. તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરૂં નહી પણુ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં તળાયને ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ પણુ એવુંજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મેાટી ચમચથી કાઢીને તેને પેણાની કીનારીની ઉપર ટેકાવીને જરા વાર પકડી રાખવુ, તેથી માહે પચેલું ઘી નીકળી જશે. તે પછી શીરામાં દહીથ્રાં નાખવાં અને બરાબર શીરેા પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરેા નીપારી કાઢીને દહીત્રાં કેારડાં કરવાં અને બાકી હેાય તેને એજ રીતે તળીને શીરેા પાવેા. એ સારાં લાગે છે અને હેારા મીઠાઇવાળા એને દહીથ્રાં કેહ છે.

દહીનેા મઠ્ઠેા.

આએ ચેાપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં લખેલી બીજી કેાઇ પણુ ચીજ નાખી નહી પણ અમથી

દહીનીજ મેળવણીથી અને દુધને ત્રણ કકરાજ પાડીને દહી બાંધવું. અને તે બે શેર દહીમાં બોખરૂં કાપેલું જીરૂં તથા એમજ કુટેલાં કાળાં મરી દરેક ૦। તોળો તથા નીમક એક તોળો મેળી સોજાં ધોતાં સફેદ જરા જાદાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી ટાંગીને તેની હેઠે વાસણ મુકવું, તેમાં પાણી ટપકશે. બધું પાણી નીકળી જઇ બીજે દીને મઠ્ઠો કઠણ થાયને કાઢવો. મીઠો મઠ્ઠો કરવો હોય તો દહીમાં નીમક, મરી, જીરૂં મેળવું નહી પણ નવટાંક સોજી ખાંડ મેળવી. પણ પુરીમાં અથવા બીજી કોઇ ચીજમાં નાખવા માટે મઠ્ઠો બનાવવો હોય તો દહીમાં બીજું કાંઇજ નહી પણ ફકત નીમક નાખીને બાંધવો.

દહીનું શ્રીખંડ.

સોજું કઠણ દહી રતલ ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

જરા ઘટ સફેદ ધોતાં કપડાંમાં મહાની કાની દહીનું પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખી બધું પાણી ઝરી જાયને કાઢવું. પછી એક હાથા વગરની ખુરસીની પીઠ હેઠે જમીનને લાગે તેમ મુકીને તેના આગળા બેઉ પગ સાથે ખાડીનાં મજબુત જાંજરાં સોજાં કપડાંની ઝોળી બાંધીને તેમાં જરા દહી તથા જરા ખાંડ નાખી એક ચમચો ગોલાબ રેડીને ઝોળીની નીચે કોડીનું વાસણ મુકી તેમાં દહીને છાંડીને એ રીતે બધું દહી તથા ખાંડ ગોલાબ સાથે છાંડી લીધા પછી માહે એળચી જાયફળ મેળવું. કેસર્યાં શ્રીખંડ કરવું હોય તો સોજી ખરી છુટી વાલ કેસરને આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને ઘણી બારીક પાઉદર જેવી વાટીને દહી છાંડવાની અગાઉ તેમાં મેળાને પછી છાંડવી. મરજી પડે તો પાંચ તોળા સોજી નવી બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક પીસીને છાંડેલાં શ્રીખંડમાં ભેળવી.

દહીમાં ભીંડા.

સોજાં બીયાં વગરના તદન કુમળા ભીંડા; કાંદા તથા કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫

•એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૧ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ભીંડાને ધોઇ લુછીને અકેક ઇંચના કટકા કાપવા દહીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી ગયા પછી કઠણ થાયને કોડીનાં બોલમાં રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી રાખવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલા નાના પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારીને માહે કોથમીર મરચાં ભેળીયા પછી ભીંડા તથા નીમક મેળવ્યા બાદ બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ઘી પર આવેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે દહી મેળવીને ઉંધાડુંજ રાખવું અને જરા વારે પાછું ઘી પર આવેને ઉતારવું.

દાડમ છાલ.

નવી સુકી કાળી મોટી દરાખ શેર ૩, સુકાં ખાટાં દાડમના દાણા શેર ૧, જીરૂં તથા મરી દરેક શેર ૦।, સીધાલુન નવટાંક, સનચર તોળો ૧॥.

દરાખને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી તેમાં બધો સામાન ભેળીને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું.

દારૂ જોલાબનો તથા ખાણું હજમ કરવાનો.

સોજો બ્રંડી અથવા મોવડાંનો સોજો દારૂ એ બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો દારૂ બાટલી ૧, સોજી બુરા ખાંડ તોળા ૧૧, નવાં સુકાં ગોલાબનાં ફુલ તથા સોજી સુનામખી દરેક તોળા ૫, જેથી મધ તોળા ૨, અનીસું તોળો ૧, એળચીના દાણા; મોસંબીની તથા સંત્રાની સુકી છાલ દરેક તોળો ૦॥.

એળચીના દાણા, જેથીમધ, અનીસું તથા બેઉ જાતની છાલને ઝુંદી બોખરી કરીને એ બધાના તથા સુનામખી અને ગોલાબનાં ફુલના બે ભાગ કરી બે સોજી બાટલીઓમાં જુદું જુદું ભરી તે દરેકમાં અડધી બાટલી દારૂ રેડી બુચ મારીને વીસ દીવસ રાખવું,

પણ દરરોજ બાટલીને હલાવવી. તે પછી સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો અને ગાળેલો દારૂ એક મોટી બાટલીમાં સમાય તો તેમાં રેડવો, પણ વધે તો જુદી બે બાટલીઓમાં ભરી ખાંડના બે ભાગ કરીને છેલ્લે એ અકેક ભાગ બેઉમાં નાખીને બુચ મારવો અને ખાંડ પીગળી જાય પછી દારૂ ઉપયોગમાં લેવો. એ દારૂ રાતનાં ભોજન સાથે નાનો એક ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) લીધાથી ખાવેલું હજમ થાય છે અને વળી ઝાડો સાફ આવે છે.

દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાની હેઠે લખેલી છે તે પ્રમાણે બધો સામાન લઈને તેજ રીતે પકાવવા મુકવી. પણ એમાં આલુનાં પાદડાં નાખવાં નહી અને પોણો રતલ સોજા કરએ નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને તે અથવા એક કુમળા મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકા દાળ ચુલે મુકતી વખત સાથેજ નાખવું અને ગોસ્ત યા મરઘી ચડીને નરમ થાયને ઉતારી અંદરથી ગોસ્ત યા મરઘી કાઢી લઈ દાળને કરછીથી બરાબર ઘુંટીને પછી માહે પાણી ભેળી જરા ઘાડી કરી પાછું અંદર ગોસ્ત યા મરઘી નાખવું અને જરા મોટી ત્રણ ચાર કાચી કેયળ કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડયાં કાપી ગોટલીને કાઢી નાખીને તે દાળમાં નાખીને કકરો પડી આમલાં ચડેને ઉતારવી. ગમે તો ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથીજ આમલાંની દાળ પકાવવી. દાળ જુની હોય તો પાંચ વાલ નીમક ઓછું નાખી તેને બદલે તેટલોજ સેકીને વાટેલો પાપડખાર નાખવો, તેથી દાળ જલદી ચડશે. આમલાંની મોલી દાળ કરવી હોય તો તુવર, મસુર યા વાલની દાળને ફકત નીમક તથા હળદ નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી વગર રોટલી સાથે ખાવા કઠણ અને ચાવલ સાથે ખાવા માટે ઘાડી થાય તેટલું પાણી ભેળીને કકરો પાડવો.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાની.

તુવર; મસુર યા વાલની નવી દાળ એ ત્રણમાંની જે તે એક દાળ ટીપરી ૧, છોલેલા રાતાં કોહોળાંના તથા છોલેલા શકરકંદના કટકા તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, ઘી નવટાંક, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨II, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦I, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો

નાનો ચમચો ૧॥, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૨ અને નાનાં હોય તો ૩.

આલુનાં પાદડાંને ધોઇને નાના ટુકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ધોઇને છુંદવું અથવા જાડું પીસવું. અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી હળદ, નીમક, આદુ, લસણ, આલુનાં પાદડાં, કાંદા, કોહોળાંના તથા શકરકંદના કટકા સઘળું માહે ભેળી ઘી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે મુકવું અને દાળ ફાટેને માહે કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો, તથા ફુદનાનાં પાદડાંને કાપી એ બધું માહે ભેળવું અને દાળ સીજીને પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી આમલીનું ડોહરૂં મેળવીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી ઘાડી દાળ થાય તેટલું પાણી ભેળીને બળતે મુકવું અને બરાબર કકરો પડેને ઉતારવું. દાળ જુની હોય તો ઉપર દાળ આંમલાંનીમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ પાપડખાર નાખવો.

દાળ કરવંદાંની મસાલાની તથા મોલી.

ઉપર દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મોલી છાપેલી છે તેજ મુજબનો બધો સામાન નાખીને તેમજ દાળ પકાવવી પણ ફકીનાં આંમલાંને બદલે એમાં એક પાશેર મોટાં કાચાં કરવંદાને સોજાં ધોઇને તે નાખવાં.

દાળ ચણાની તળેલી.

સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ માપેલી એક ટીપરી અને તેનું વજન છત્રીસ તોળા થાય છે તેટલી લઇ તેને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોવી. પછી ઠીકરાં પર સેકીને વાટેલો પાપડખાર અડધા તોળાને બે શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને સોજાં કોડીના

વાસણમાં ગાળીને તેમાં ધોયલી દાળને બારથી પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઈ અડધી ભગાય તેટલુ સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આગએ ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બરાબર કકડાવવું અથવા એટલાંજ ઘીને કઢાઈમા ચુપ મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે એ બેમાંનું જે એક કકડેલું હોય તેમાં દાળ નાખીને એમજ રાખવી. જ્યારે દાળ તળાશે ત્યારે પોતાની મેલેજ બધી અપાટીની ઉપર તરી આવશે, તે બધા ઉપર આવે પછી તુર્તજ કઢાઇને ઉતારવી અને ઝારા યા આંધગની મોટી ચમચથી કાઢીને સાફ ચાળણી યા ખોબામાં નાખી અંદરનું બધું તેલ યા ઘી નીકળી જાય પછી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક તથા મરચાંની ભુકી ભેળી લીબુ નીચવીને ખાવી.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧॥, રાતું કોહોળું તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ઘી તથા શકરકંદ દરેક શેર ૦।, નીમક તોળા ૨, દલેળા હળદ; આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૦॥, તજ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।, એળચી; લવંગ તથા બાદીયાન દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બીયાં વગરનું નાનું વેંગણું ૧, ઝીણાં પાનડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૩, થોડી સૅલરી પાર્સ્લી.

એક શેર કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા, આદુને છોલીને છુંદવું. વેંગણું, પટેટા, શકરકંદ તથા કોહોળાંને છોલીને કટકા કાપવા, ભાજીને છોલીને જાદી કાપવી. અને દાળને ચુંટી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમાં આગએ બધો કાપેલો સામાન, નીમક તથા હળદ નાખી છઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાકીને ધીમે બળતે મેલવું. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાને ધોઇને પીસવું યા છુંદવું. સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાને ધોઇને જાડું કાપવું એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાંન તથા જીરાને બારીક છુંદવું. લસણને

છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી બાકીના કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપીને કડાઇમાં ઘીમાં તળીને કાઢી લીધા પછી કાપેલું લસણ એજ ઘીમાં તળીને અંદરજ રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ દાળ સીજે અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી બધું એકરસ કરી તળેલું લસણ કડાઇમાં રાખી બાકીના બધા સામાનને દાળમાં મેળવી દાળ રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો માંહે અડધો શેર પાણી મેળવવું અને ચુલે ઢાંકીને મેલી દાળ કઠણ થાયને ઉતારવી. પણ ચાવલ સાથે ખાવાની હોય તો એક શેર પાણી રેડવું અને મજાહની ઘાડી દાળ થાયને ઉતારીને ઘી સુધાંજ માંહે તળેલું લસણ નાખવું. દાળને ઘુંટવાની અગાઉ હેઠે તળીયાંમાં જરા ડાજવા દઇને પછી તેની સાથેજ ઘુંટેલી દાળનો સ્વાદ બદલાઇને કાંઇ જુદોજ મજાહનો લાગે છે. એ દાળ આલુનાં પાદડાંની કરવી હોય તો ત્રણ મોટાં પાદડાંને ધોઇ ઝીણાં કાપીને દાળની સાથેજ એ નાખવાં. ચીચોરા કાઢેલી પાશેર નવી આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ટંડાં પાણી સાથે ભીનવી અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરૂં કાઢીને દાળ ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ નાખીને પછી દાળને તૈયાર કીધાથી એ ખાટી દાળ સારી લાગે છે. એ દાળ આમલાંની કરવી હોય તો તેમાં આમલી નાખવી નહી પણ ચાર કાચી મોટી કોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપી ગોટળી કાઢી નાખીને દાળ ઘુંટયા પછી એ નાખવાં. મરઘી યા ગોસ્તની ધાનશાકની દાળ કરવી હોય તો એક મોટી ચરબદાર પણ તદ્દ નહી હોય તેવી સોજી મરઘી લેવી અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક ફરૂએ મોટી મરઘીને કાપી સમારી કટકા કરવા અથવા મજાહનું નર બકરાનું ચરબદાર કુટનું ગોસ્ત દોઢ રતલ લઇ તેના મજાહના મોટા ભરેલા કટકા કાપીને ધોવા અને દાળને ધોઇને ચુલે મુકયા પછી બે કકરા પડેને માંહે એ બેમાંનું જે હોય તે માંહે નાખવું. અને મરઘી યા ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી તેની સાથેજ દાળને ઘુંટયાથી માંહે તે અટવઇ જશે તેટલા માટે એ ચરેલાંને જુદું કાઢી લઇ દાળ ઘુંટીને પાણી રેડયા પછી પાછું એ અંદર નાખવું. હમેશાં દાળમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહનું ચરી જાય છે અને તે સારૂં લાગે છે. જો દાળ જુની હોય તો પછી દાળ આંમલાંનીમાં લખ્યા

મુજબ પણ ૦। તોળો વાટેલો પાપડખાર દાળ પકાવતી વેળા માહે નાખવો. અને તેને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું નાખવું. દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવાની જરા વખત અગાઉ ગમે તો માહે થોડો ગરમ મસાલો તથા થોડી ખારાં ગોસ્તની ઘાડી એવી નાખ્યાથી વધારે સારી દાળ થશે. દાળને કદી પણ ગરમ પાણીથી ધોવી નહી, તેથી દાળ દતરઇ જાય છે.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની ર જી.

સોજી નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, સોજ્જું નરનું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧॥, મોટા કાંદા શેર ૧।, સુરણ; વેંગણ; રાતું કોહોળું; પટેટા એ સઘળું છોલેલું તથા મોટાં ટામેટાં દરેક ચીજ શેર ૦।, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોળા ૨, લસણ તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૧; ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, ચણાની; મસુરની તથા વાલની દાળ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ મરચાં ૮, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨, બાદીયાન ૮, તજ વાલ ૫, જાયફળ ૦॥.

ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી દાળને ચુંટી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમાં નીમક, હળદ તથા એક નાનો ચમચો ભરી ઘી નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બે કકરા પડેને માહે ગોસ્ત નાખવું. પછી બે ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં તથા પોણો શેર કાંદાને છોલી એ બધું તથા બધી લીલી તરકારી તથા ભાજીને ધોઇને ઝીણું કાપવું અને દાળ ફાટેને બધો એ કાપેલો સામાન તેમાં નાખવો અને ગોસ્ત ચરી દાળ સીજી પાણી સુકાઇને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્ત કાઢી લઇને પછી દાળને કરછીથી ખુબ ઘુંટી એકરસ કરીને નાનો એક ચમચો ઉપસેલો ભરીને માહે કાચું ઘી મેળવીને પછી ગોસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ત્યાર બાદ આદુ તથા આડધો તોળો લસણને છોલી બાકી રહેલી એક ઝુડી કોથમીર, સુકાં મરચાં,

એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાન, જાયફળ તથા આખાં જીરાંમાંથી અડધું લઈ એ બધાંને સાથે બારીક પીસવું અને બાકીના અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાંથી અડધાંને કઢાઇમાં નાખી તેમાં એ કાંદાને લાલ તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો, ધાણા જીરાંનો મસાલો તથા મરી નાખી એ ભુંજીને પછી માહે ધુ ટેલી દાળ ચાર કરછી જેટલી ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને એ બધું ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને એ બધાંને દાળની અંદર મેળવી દઈ ઢાંકણ ઢાકીને ધીંગારે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ઉપર ઉપરથી દાળને ઘુટયા કરી હેઠે તળીયાંમાં દાળ જરા ડાજેને ઉતારી તેને તવાથાથી ઓખ્ખવીને બધી દ ળમાં બરાબર મેળવીને પછી રોટલી સાથે ખાવા જેવી દાળ ઘટ થાય તેટલું થોડું ઠંડું પાણી ભેળીને ચુલે મુકવું અને બરાબર કકરા પડેને ઉતારવી. તેટલાં બાકી રહેલાં એક તોળો લસણને છોલી બાકી રહેલાં અડધાં જીરાં સાથે પીસી બાકી રહેલા ઘીને કકડાવીને તેમાં લાલ તળી દાળને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી માહે એ ઘી સુધાંજ ભેળવું. એક ફરયે મોટી પણ તફ નહી તેવી મરચીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને દાળમાં ગોસ્તને બદલે નાખીને એજ રીતે પકાવવું. ચાવલ સાથે ખાવા માટે એ દાળમાં જરા વધારે પાણી નામી કકરા પાડીને મજાહની ઘાડી કરવી. મરીને દાળમા પેહલાજ ભેળવાને બદલે દાળ તૈયાર થવા આવેને તેમા એ દલેલા કાચાજ મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ટ કાંઈ જુદોજ મજાહનો થાય છે.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની ૩ જી.

નવી તુવરની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ તથા મગની દાળ દરેક માપેલી ટીપરી ૦ા, સાજું કુમળું નરનું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧ા, ઘી શેર ૦ાા, પટેટા, સુકા કાંદા; રાતું કોહોળું; તથા મોટાં પાકાં ટામેટા દરેક શેર ૦ા, દલેલાં મરી; ધાણાજીરાનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા કરીપાઉડર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સાજું બીયાં વગરનું નાનું વેંગણ ૧, લીલાં કાંદા મોટાં હોય તો ૩ અને વચલા હોય તો ૫, લીલા લસણની એક દાંડીયાંવાળી ઝુડી ૧, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૪ અને જરા નાનાં હોય તો ૬, સુકાં લસણના વચલાં કળા ૩, નીમક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧.

લસણુંના એક કડો તથા આદુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ધોવું. બધી દાળને ચુંટીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજી ધોવી. વેંગણું, કોહોળું, બેઉ જાતનાં કાંદા, તથા પટેટાને છોલીને એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ધોવુ. કુમળાં પાદડાં સાથેજ લીલું લસણ લેવું અને એને તથા આલુનાં પાદડાંને ધોઇને જાદું કાપવું. પછી એ બધો કાપેલો સામાન, ગોસ્તના કટકા, નીમક, છુંદેલું આદુ, લસણ, કરીપાઉડર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ તથા મરી સઘળું દાળવાળી તપેલીમાં નાખી માહે હદી શેર ઠંડું પાણી રેડી એક પાશેર ઘી નાખી ઢાંકણુ ઢાકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને દાળ તથા ગોસ્ત ચરવા આવે ત્યારે હેઠે તપેલીમાં લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી બળવા આવે તોય જો ગોસ્ત ચરીયું નહી હોય તો પછી ઢાકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને ગોસ્ત તથા બધું જરા નરમ થાયને ટામેટાંને ધોઈ કટકા કાપીને તે અંદર નાખવાં અને ગોસ્ત તદ્દન નરમ થઇ બધી દાળ બરાબર ચરીને સેજ ઢીળી જેવી હોય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને જુદું કાઢી લેવું અને બીજી સોજી તપેલીની ઉપર કલઇ ભરેલું બોયું યા ચાળણી મુકી તેમાથી બધી દાળને કરછીથી છાંડી લેવી અને દાળ સેજ પતળી જેવી થાય તેટલું માહે પાણી ભેળાને પછી ગોસ્તના કટકા નાખી ઉંઘાડું ચુલા ઉપર મુકવુ અને બે જોશ આવીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી મજાહની ઘટ દાળ થાયને ઉતારવી. પણ એ રીતે દાળ તૈયાર થાય તેટલાં લસણના બાકી રહેલા બે કડાને છોલી જીરાંને ચુંટીને એ બેઉને સાથે બારીક પીસ્વું અને બાકી રહેલાં ઘીમાં વેરૂં જેવુ લાલ તળી રાખી તૈયાર થયલી દાળને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી બધાં ઘી સુધાંજ એ તળેલુ જીરૂં લસણ ઉપરથી નાખવું. ગમે તો ગોસ્તને બદલે મજાહનાં ભરેલાં બે હાફ કાઉલના કટકાની ઉપલીજ રીતે દાળ પકાવવી.

દાળ તુવરની મસાલાની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, પટેટાના; રાતાં કોહોળાંના; વેંગણાંના છોલેલા કટકા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, આદુ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, આખું

જીરૂં; તજ તથા બારીક છુંદેલાં ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૦।, એળચી તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાંદડાં ૧૨, મોટાં લીલા મરચાં ૪ થી ૫.

સવા તોળો લસણને છોલીને બારીક પીસવું. પાશેર કાંદાને છોલીને વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપવા અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇ એજ ઘીમાં પીસેલાં લસણને તળીને ઘી સુધાંજ કાઢી લેવું. બાકીના બધા કાંદાને છોલીને કટકા કાપવાં. ૦। તોળો આદુને છોલીને છુંદવું યા પીસવું. દાળને ચુંટીને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘસડીને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને બે શેર ઠંડું પાણી રેડી માહે વેંગણા, કાંદા, પટેટા તથા કોહોળાંના કટકા, છુંદેલું આદુ, એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા હળદ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં આદુ લસણને છોલવું. એળચીના દાણા કાઢવા, બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કાઢીને તે મરચાં તથા ફુદનાનાં પાદડાંને ધોવાં અને એ સઘળાં સાથે તળેલો કાંદો, આખું જીરૂં, તજ તથા લવંગને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. તેટલાં દાળ ચરે અને એક પાશેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી કોલસાને ધીંગારે મુકી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરચાંની ભુકી, ઉજળાં મરી, નીમક તથા બધો પીસેલો મસાલો ભેળા પંદર મીનીટ ધીંગારે રાખી માહે અવારનવાર કરછી ફેરવવી અને દાળ તદન સુકાય અને અંદરથી મસાલાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉતારી સારીકાની ઘુટી એકરસ કરી દાળ જરા પતળી થાય તેટલું ઠંડું પાણી મેળવીને પાછી બળતે મુકવી અને એક કકરો પડી દાળ ઉભાઇને ઉપર આવે ત્યારે તળેલું લસણ ઘી સાથેજ દાળમાં ભેળવું અને થોડી વાર ધીંગારે રાખી ચાવલ સાથે ખાવાની મજાહની-ઘાડી દાળ થાયને ઉતારવી. રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો છેલ્લે પાણી ઓછું ભેળીને બળતે મુકવી અને રોટલી સાથે ખાવા જેવી કઠણ દાળ થાયને ઉતારવી.

દાળ તુવરની મસાલાની ચુસ્દાની.

આજ ચોપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી છાપેલી છે તેમાં મસાલાની બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દા આહજ લેવા અને બકરાંનાં આતરડાંનો ચરબીવાળો મજાહનો ભાગ જેને માદન અથવા ગોલાંટ પણ કેહે છે તે ચાર લેવાં અને એ બેઉને એજ દાળમા લખેલી રીત નીમક તથા આટો લગાડી સોજું ધોઇને એજ દાળમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ વાલની દાળને બદલે તેટલીજ નવી તુવરની દાળને ધોઈ ચુસ્દા તથા માદન નાખીને પકાવવા મુકી ચરે પછી માહેથી ચુસ્દા માદન કાઢી લઈ ઘુંટીને એ પાછું માહે નાખીને ચાવલ યા રોટલી સાથે ખાવા જેવી મજાની દાળ કરવી. બકરાંનાં પગનાં નકાંનાં આવે છે તે પણ થોડાં લઈ સોજાં કરીને ચુસ્દા તથા માદન સાથે માહે નાખવું. એ બધી ચીજ નાખ્યાથી દાળ વધારે સારી થાય છે.

દાળ તુવરની મસાલાની સેકતાની સીંગની.

નવી તુવરની; મગની તથા મસુરની દાળ ત્રણ મળી માપેલી ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી; પટેટા; પીળા રંગના વચલાં કદનાં ટામેટાં; રાતું કોહોળું તથા બીયાં વગરનું વેંગણું બેઉ છોલેલું દરેક પાશેર ૧॥, મુળાનાં કુમળાં પાદડાં તોળા ૩, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એલચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મીઠી જાદી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, સુકાં લસણની ફુટી કળી ૬, મોટાં બાદીયાંન ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦॥.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એલચી, લવંગ, તજ, બાદીયાંન, જીરૂં તથા જાયફળને ઘણુંજ બારીક છુંદવુ. કાંદાને છોલીને નવટાંકના નાના કટકા કાપવા અને બાકીનાને છુ દનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. અડધા પટેટાને બાફવા અને એ તથા બાકીના કાચાને છોલીને બેઉના કટકા કાપવા. સેકતાની સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની ઝુડી બાંધીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી. કોહોળાં તથા વેંગણાંને છોલીને નાના કટકા કાપી એ

બેઉ તથા ટામેટાંને સીંગની સાથેજ પાણીમાં નાખવું. કોથમીર તથા મુળાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવું. બધી દાળને જુદી જુદી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં પહેલે તુવરની દાળ ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી નીમક તથા હળદ નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એ દાળ જરા ફાટેને બાકીની બેઉ દાળને પાણીમાંથી કાઢીને તપેલીમાં ભેળી કોહોળું, વેંગણું, કાંદાના કટકા, કાચા પટેટાના કટકા. આદુ તથા લસણ નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવીને ઢાંકવું અને એ બધું ચરે તેટલાં કઢાઇમાં બીજે ચુલે બધું ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદાના ભુકાને ફીકો લાલ તળીને ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવો અને દાળમાં બધું ચરે ત્યારે બાકીનો બધો સામાન તથા ટામેટાંના ચાર ચાર કટકા કાપીને એ બધું તપેલીમાં મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડયા કરવું અને એને ધીગારે રાખી માહેની સીંગ બરાબર ચરીને નરમ થાયને અંદરથી સીંગની ઝુડીઓ કાઢી લેવી અને દાળમાં પાણી હોય તેને બરાબર સુકવી નાખીને ઉતારીને કરછીથી ઘણીજ બરાબર ઘુટી એકરસ કરીને પછી બે પાશેર ગરમ પાણી મેળવીને પાછી અંદર સીંગ ભેળી ચુલે મુકી કકરા પાડી ચાવલ સાથે ખાવાની મજાહની ઘાડી દાળ કરીને ઉતારી તળેલો કાંદો તથા ઘી ઉપરથી ફરતું રેડીને મેળવવું. એ દાળ સારી લાગે છે.

દાળ તુવરની મોલી.

માપીને ભરેલી સોજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ એક ટીપરી લેવી અને તેને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બરાબર ધોઇને તેમાં દલેલી હળદ ૦॥ તોળો અને સાધારણ દાળમાં પોણો તોળો અને ખારી પસંદ હોય તો એક તોળો નીમક નાખી ઠંડું પાણી નવી દાળમા એક શેર અને જુની હોય તો સવા શેર રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું. દાળ સીજીને પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુંટી એકરસ કરવી પણ જો દાળ એકદમ મલીને મસ જેવી પતલી કરવી હોય તો એક કલઇવાળાં સાફ પાયાંને એક સોજી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં ઘુંટેલી દાળ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી જરા જરા નાખતાં જઇને અંદર કરછી ઘસીને ફેરવી બધી દાળને છાંડી કાઢવી. પછી રોટલી સાથે ખાવાની ખરી દાળ કરવી

હોય તો દાળમાં એક પાશેર અને ચાવલ સાથે ખાવા સારૂ જોઇયે. તો અડધો શેર ઠંડું પાણી મેળવી દાળને ચુલે મેલી જેવી દાળ કરવી હોય તેવી થાયને ઉતારવી. એ કોઇબી દાળ તૈયાર કીધા પછી એક પાશેર કાંદાને છોલી વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં મજાહનો કકરો લાલ તળીને દાળ કાઢયા પછી ઘી સુધાંજ તેમાં નાખવો. થોડા રાઇના દાણાને જમીન અથવા કુંડાંમાં નાખીને પાણી સીપ્યાથી તેની ઉપર ભાજી ઉગે છે તેને ધોઈ બારીક કાપીને એ અથવા કોથમીર મરચાંનો છુંદેલો મસાલો રોટલી સાથે ખાવાની દાળમાં ભેળીને ખાવામાં સારી લાગે છે. એવી દાળ આંમલાંની અથવા કરવંદાંની કરવી હોય તો દાળને ઘુંટીને પાણી નાખ્યા પછી બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બે ફાડચાં કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા સોજાં મોટાં કાચાં એક પાશેર કરવંદાંને ધોઈ દાળમાં નાખીને કકરા પાડવા. જો દાળ જુની હોય તો દાળ આંમલાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંચ વાલ વાટેલો પાપડ ખાર નાખી તેટલું નીમક ઓછું લેવું. એ ખારાથી દાળ જલદી ચરે છે. દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધોવી નહી, તેથી દાળ ચરશે નહી પણ દતરઈ જશે.

. દાળ નેયાતની.

સોજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ શેરીયાંથી માપેલી શેર ૨, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧॥, રાતું કોહોળું; પટેટા તથા બીયાં વગરનાં વેંગણાં દરેક શેર ૦॥, ધાણાંજીરાંનો મસાલો તોળા ૮, નીમક તોળા ૪, આદુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૨॥, કરીપાઉડર તોળા ૨, કરી લીમનાં લીલાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૨૫ અને નાનાં હોય તો ૩૫, દલેલાં મરી તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડા, મોટાં સુકાં તથા લીલાં મરચાં દરેક ૮.

દાળને ચુંટી રાંધવાની છ સાત કલાક અગાઉ ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને નવી કોરી ટોપલી હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો મોટાં કળાઈ ભરેલાં બેયાં અથવા ચાળણીમાં નાખીને રેહવા દેવી. દાળ રાંધવાને વખત થવા આવે ત્યારે કોહોળું, વેંગણું, પટેટા તથા દોઢ શેર કાંદાને છોલી બધાંના સેજ મોટા કટકા કાપી પેહલી ત્રણ ચીજને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને કાંદાને એમજ રાખવા.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ધોઈ બેઉ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નાખીને કટકા કાપવા. કરીલીમને ધોવાં પછી દાળને કોરડી થવા રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તદનજ કલઈ ભરેલી મોટી તપેલીમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે મુકવું અને માહે ખુબ તરેહ જોશ આવેને તેમાં દાળ તથા ઉપલો બધો તૈયાર કીધેલો સામાન તથા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતું મધ્યમ રાખવું. ત્યાર બાદ આદુ લસણને છોલીને છુંદવું અને બાકીના દોઢ શેર કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની પણ ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલઈવાળા ઉભા ઘાટની તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ આદુ, કાંદા, લસણ, ધાણાજીરાંનો મસાલો, કરીપાઉડર, હળદ, મરી સઘળું નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કાંદા તથા બધો મસાલો તળાઈને તેનો ઘણો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે તુર્ત ઉતારવું. પણ સેજબી કરપાવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ દાળમાંનું બધું પાણી બળી જઈને બરાબર સીજેને ઢાંકણ ઉંઘાડી નાખવું અને જ્યારે તપેલીમાં દાળની સપાટીની ઉપર બધાં આંધરાં થશે ત્યારે ઘી સુધાંજ પેલો બધો તળેલો સામાન દાળની ઉપર ફરતો નાખીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઢાંકણુ પરનો બધો પાણીનો સેજાર દાળમાં બરાબર પડે પછી તપેલીની હેઠે ડાજેલી દાળ હશે તે બધી નહી પણ ઉપર ઉપરથી થોડી ભેળાય તેમ કરછીને ઉલટી પકડી તેનો ફુલીયાં જેવો ગોળ ભાગ નીચે રાખીને તેનેથી દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટીને એક રસ કરવી.

દાળ પાંચ જાતની.

તુવર, ચણા, મગ, મસુર તથા અરદ મળી પાંચ જાતની દાળ સરખે ભાગે બધી મલીને માપેલી બે ટીપરી લેવી અને બધીને જુદી જુદી ચુંટવી. પછી આએ ચોપડીમાં દાળ તુવરની ધાનશાકની ત્રણ છાપેલી છે તેમાંથી ગમે તે એક દાળ પકાવવા માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ફકત દાળ લેવી નહી અને તેને બદલે પકાવવા માટે ઉપર લખેલી પાંચ જાતની દાળ લઈ એક તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પહેલ તુવરની તથા ચણાની દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ એ ત્રણમાંની જે એક રીતની દાળ પકાવવી હોય તે મુજબ તેટલુંજ પાણી રેડીને એ

બેઉ દાળને પકાવવા મુકી તેમાં નણેક કકરા પડેને બાકીની દાળને ધોઇને માહે નાખી તેમાં લખેલી રીતે સઘળું નાખીને એ દાળ પકાવવી.

દાળ મદ્રાસી.

સેાજી નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૦ાા, સેાજા પટેટા તથા વેંગણાં દરેક શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી તેાળા ૫, સેાજી ચીચેારા કાઢેલી આમલી નવટાંક, રાઇના દાણા તેાળેા ૧ અથવા ભરેલું ઉપસેલી ચમચી ૨, જીરૂં તેાળેા ૦ાા અથવા ભરેલું ઉપસેલી ચમચી ૨, નીમક તેાળેા ૦ાા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મેાટી કળી ૮, કરીલીમના છુગાં મેાટાં પાદડાં ૧૫, મેાટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫.

આમલીને સેાજી ધેાઈ અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. લસણની કળીને છેાલી કાંદામાંથી અડધાને છેાલી તેના મેાટા કટકા કાપવા અને દાળને ચુંટી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધેાઇ તેમાં લસણ તથા કાંદાના કટકા નાખી દાળ ચાવલ સાથે ખાવાની હેાય તેા માહે ઠંડું પાણી સવા શેરને નવટાંક અને રેાટલી સાથે ખાવાની કરવી હેાય તેા નવટાંક પાણી એાછું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. વેંગણાં તથા પટેટાને છેાલી દેાઢ ઇંચ જેટલા બેઉના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. રાઇ તથા જીરાંને ચુંટી બેઉ ભેળાને તેમાંથી અડધું લઈ તેની સાથે મરચાં તથા હળદને સાફ પાતા ઉપર બારીક મેસ જેવું પીસીને કાઢી લઈ તેનેા ગેાળેા કરવેા. આમલીને પણ એમજ બારીક મસ જેવી પીસીને કેાડીનાં વા ણમાં મુકવી. દાળ ચરે તેટલાં પટેટા તથા વેંગણાંના કટકાને બીજા કલઇવાળા પાટીયામાં પેાણેા શેર પાણી સાથે બીજે ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બાકી રહેલાં જીરાં તથા રાઇમાંથી એમાં અડધું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને પટેટા નરમ થાય તેને માહેથી કાઢી લઈ વેંગણું તદનજ નરમ થાય ત્યારે અંદરથી બધું પાણી કાઢી નાખીને અંદર નાખેલાં રાઇ તથા જીરાં સુધાંજ વેગણાંને કરછીથી ઘણું બરાબર ઘુંટી નાખવું. તેટલાં દાળ બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને એક વાસણમાં અંદરનું બધું પાણી કાઢી લઇને પછી સાફ પાતા ઉપર દાળને કાંદા તથા લસણ સુધાંજ ઘણીજ બારીક પીસીને બધી કાઢીને પાછી તપેલીમાં નાખી તેની અંદર પેલાં ઘુંટેલાં વેંગણા, નીમક તથા પેલા પીસેલા મસાલાનેા ગેાળેા નાખી બધું સારીકાની મેળવીને પછી દાળમાથી કાઢી લીધેલું

બધું પાણી બરાબર ભેળી કરીલીમનાં પાદડાંને સેાજાં વેાઇ માહે તે તથા પટેટાના રાંધેલા કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવતી અને ચાવલ અથવા રેાટલી સાથે ખાવા જેવી કરીને ઉતારવી. પછી બાકી રહેલા આડધા કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સાફ કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એ કાંદા અને પેલું બાકી રહેલું જીરૂં તથા રાઇ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરૂં બેરૂં લાલ થાયને ઉતારીને દાળની તપેલીની અંદર ઘી સુધાંજ બધું ફરતું રેડીને ચમચથી મેળવવું. આએ દાળ મજાહની લાગે છે.

દાળ મસુરની મસાલાની તથા મેાલી.

આએ ચેાપડીમાં દાળ તુવરની ધાંનશાકની તથા દાળ તુવરની મસાલાની છાપેલી છે તે બધીમાંથી ગમે તે એક રીતથી ફક્ત મસુરનીજ દાળને તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી. જો મસુરની દાળ મેાલી કરવી હેાય તેા દાળ તુવરની મેાલી આએ ચેાપડીમાં છાપેલી છે તે રીતે એ મસુરની દાળ તેટલીજ લઇને પકાવવી. પણ એ દાળ જલદી ચરે છે માટે એમા પાણી એાછું રેડવું.

દાળ વાલની મસાલેાની તથ મેાલો.

મીઠા યા કડવા વાલની સેાજી દાળ માપીને ભરેલી ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧।।, આદુ તેાળેા ૦।।, લસણ તેાળેા ૦।, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧।। થી ૨, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩ થી ૪.

દાળને ચુંટીને ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઠંડાં પાણીથી ધેાવી. કેાથમીર તથા લીલાં મરચાંને ધેાઇને જાડું કાપવું અને સુકાં મરચાંને પીસવાં. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છેાલી તેમાંથી બે ભાગના કટકા કાપવા અને એક ભાગને વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં હળદ મેળવી ૧ળી, નીમક, કાંદાના કટકા તથા આસરે દેાઢ શેર ઠંડું પાણી

રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરી તથા પીસેલાં સુકાં મરચાં નાખવાં. તે પછી અંદર અડધા શેર જેટલું પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર તથા લીલાં મરચાં નાખી ચમચથી ભેળી બધું પાણી સુકાવા દેવું નહી પણ રોટલી સાથે ખાવા માટે એ દાળને જરા ઢીળી જેવીજ ઉતારવી, કારણ દાળ ઠરતા પાણી સોસીને સુકી થાય છે. ઘુંટેલી દાળ પસંદ હોય તો તૈયાર થાયને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ચાવલ સાથે ખાવાની દાળ કરવી હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં થોડું પાણી ભેળી કકરા પાડી ઘટ કરીને ઉતારવી. મજાઉના સોજાં ચરબદાર બાર ચુરદાને ચીરી ધોઇને પછી તદનજ વાસ નીકળીને સોજાં થાય ત્યાં સુધી નીમક તથા ચોખાનો આટો લગાડીને ધોવા અને બબે કટકા કાપી દાળની સાથેજ નાખીને મજાઉના નરમ પકાવવા. એ નાખ્યાથી દાળનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે.

વાલની દાળ મોલી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ દાળને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોઇને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે મુકવી અને પાણી બળેને મોકરી દાળ જોઇયે તો એમજ રાખવી અને મરજી પડે તો ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ત્યાર બાદ એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમા લાલ તળીને ઘી સુધાંજ દાળમાં નાખવું. એ બેઉ દાળ આંમલા અથવા કરવંદાંની બનાવવી હોય તો ચાર કાચી કોયલ કેરીને છોલી ઉભા બે ફાડચાં કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવાં કાચાં મોટાં એક પાશેર કરવંદાંને ધોઇ દાળ ચરીયા પછી પાણીનો થોડો ભાગ હોય ત્યારે માહે એ બેમાંનું એક જે હોય તે ભેળવું અને તે નરમ થાયને દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવી.

દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ.

તુવર; મસુર; અરદ; ચણા; મગ; વાલ તથા વટાણા એ સાત જાતની દાળ બધી મળીને શેરીયાથી ભરેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૧, પટેટા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી શેર ૦।, દોધીના છોલેલા કટકા તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળા ૪, છોલેલા રાતાં કોહોળાંના કટકા તોળા ૩, નીમક તોળા ૧॥, દલેલાં મરી; શાહજીરૂં; દલેલી હળદ તથા આદુ દરેક તોળો

ol, મેથીના દાણા; એળચી; લવંગ; જાયફળ; જાવંત્રી તથા સુકું લસણ દરેક તોળો o।, તજ વાલ ૫, મોટું સોજું નાળીયેર ૧, નાનું બીયાં વગરનું વેંગણું ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી તથા કોથમીરની ઝુડી દરેક ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, નર બકરાંનું સોજું દોઢ રતલ ગોસ્તના મોટા કટકા બારા પકાવેલા.

જાયફળ, જાવંત્રી, તજ, એળચી, લવંગ, જીરૂં તથા મેથીના દાણાને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ પાદડાં રાખી એને તથા મરચાંને ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંનું દોઢ પાશેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં એમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડાહરૂં કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવા. વેંગણાં તથા પટેટાને છોલી કટકા કાપી દોધી તથા કોહોળાં સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. ભાજીને ધોઇને ઝીણી કાપવી આદુ લસણને છોલવું. કાંદાને છોલી પોણા શેરના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા અને બાકીના પાશેર કાંદા સાથે કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ તથા અડધાં નાળાયેરને ઘણું બારીક પીસીને બધાં ઘીમાં કઢાઇમાં લાલ તળી રાખવું. પછી ચણા, તુવર તથા વાલની દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ બે શેર પાણી તથા નીમક નાખી ચુલે મુકવું અને બે કકરા પડે ને બાકીની બધી દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને આગમચથી તૈયાર રાખી માહે તે, કોહોળાંના, વેંગણાના પટેટાના કાંદાના કટકા, દોધી, પટેટા, ભાજી સઘળું ધોઇને ધાણાજીરાંના મસાલા તથા બધા છુંદેલા સામાન સાથે દાલની તપેલીમાં મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકવું. દાળ સીજે ત્યારે ઉતારીને તેમાં પેલા તળેલા સામનને તેમાંનાં ઘી સુધાંજ માહે અળાને પછી કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરવું અને એવી સાથેજ પેલું બારૂં ગોસ્ત અંદર નાખી આમલી સાથનું નાળીયરનું દુધ રેડી એક કકરો પાડીને ઉતારવું. એ દાળ ઘણી સ્વાદીષ્ટ થાય છે. કોઇબી દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધોવી નહી. કારણ પછી તે દાળ ચરશે નહી પણ દતરઇ જશે.

દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું માખણ રતલ o।, પદરખાનાંનું ખમીર દુધના પાશેરાના માપથી ભરેલુ

પાઊ૨ ૧, વાટેલું નીમક ઉપસેથી ભરેલી ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧, દુધ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોડાવવું અને આટાને કશ્રબ ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં ચાળીને તેમાં ઇંડું, માખણ તથા નીમક ભેળીને ખમીર મેળવી દુધને ગરમ કરી ખપતું ખપતું નાખી ગુંદીને પેાચેા આટેા બાંધીને તેના સફાઇદાર બાર ગેાળા કરવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર જરા સાટેા છાંટી તેમાં ત્રણ ઇંચને અંતરે બધા ગેાળા મુકી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગળ જરા છેટે ત્રણ કલાક મુકવું. પછી ઉપર જરા દુધ ચેાપડીને ગરમ ભઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

દુધ કેમ કકડાવવું.

દુધ ગરમ કરવાનું હેાય તે વાસણ ત્રીજા ભાગ જેટલું ખાલી રેહ તેટલા કલઇવાળા પાટીયામાંજ હમેશ નાખવું. છેક ઉપર સુધી ભરવું નહી. કારણ કકરેા પડતાં દુધ ઉપર ચઢી ઉભાઇને બાહેર નીકળી જશે. જ્યારે દુધમાં કકરેા પડવા માંડશે ત્યારે તે ઉપર ચઢતું જશે, તે છેક ઉપર સુધી આવીને બાહેર ઉભાઈ જાય ને આગમચ નાનું વાસણ હેાય તેા તુર્ત ઉતારી તેને હલાવીને હેઠે બેસાડયા પછી પાછું ચુલા ઉપર મુકવું. પણ ઘણું દુધ ભરેલું મેાટું વાસણ હેાય તેા ઉપર બરાબર ચઢી રેહ કે તુર્ત તેમાં કરછી યા ચમચ ફેરવવી યા હેઠેનું બળવું કાઢી નાખવું અથવા પંખાથી દુધપર પવન નાખવેા. પણ સઉથી સેહલી રીત એ છે કે તુર્તજ દુધમાં સેાજા પાણીના થેાડા છાંટા છાંટવા, તેથી ઉભરાતું દુધ બાહેર નહી જતાં પાછું હેઠે બેસી જશે. એ રીતે દુધ ઉપર આવ્યા પછી પાછું બરાબર બેસી જાય ત્યારે એક જેાશ એટલે કકરેા આવેલેા ગણવેા. એ રીતે જેટલી વખત દુધ ઉપર આવે તેટલા કકરા પડેલા જાણવા. આએ ચેાપડીમાં કેાઇ કેાઈ મીઠાઇમાં પેહલે કંડાં દુધમાં ખાંડ નાખીને પછી કકરા પાડવા છાપેલું હેાય છે. પણ દુધ કદાચ થેાડા કલાકનું વાસી થયલું હેાય છે તેા પછી પેહલે ખાંડ ભેળીને જેાશ આપતાં દુધ કેાઇ વખત ફાટી જાય છે. માટે પેહલે તદનજ સેાજા કલઇવાળા પાટીયામાં દુધને એક કકરેા પાડીને પછી ખાંડનેા કચરેા કાઢી બરાબર સેાજી કરીને તેમાં નાખ્યા પછી ગમે તેટલા કકરા પડે છે તેાય દુધ ફાટતું નથી.

દુધનાં પફ.

ચુંટી તદન સાફ કરીને એક પાશેર ખાંડ તૈયાર રાખવી અને સોજું તદનજ તાજું ચોખ્ખું એક શેર દુધને તદન સાફ કલઇ-વાળા પાટીયામાં નામી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી માહે એક જોશ આવેને તેમાં ખાંડ નાખવી અને તે પછી બીજા બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને ઠંડું થવા દેવુ. પણ ઉકાળતી વેળા તેમજ ઠંડું કરતાં માહે ચમચ યા કરછીને ઉલટેસુલટે હાથે નહી પણ જમણી યા ડાબી જે તે એકજ તરફ ફેરવવી. દુધ તદન ઠંડું થાયને નેટનાં સાફ ધોતાં કપડાંને પાણીમાં બીનવી જરા નીચવીને તપેલીની કીનારીની ઉપર સરખું ટાઇટ દોરીથી બાંધી લેવું અને એક ઉડી કથરોટ યા બુનચામાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં તપેલી મેલીને બાગ, અગાસી અથવા ઘરનાં સીધાં છાપડાં જેવી તદન ખુલ્લી જગ્યા કે જ્યાં તપેલીમાં ઝાકળ પડી શકે તેવે ઠેકાંણે પેહલી રાત્રે મુકવું અને સહવારે સકાલે પાછલી ગત્રીએ ત્યાંથી તપેલીને ઉંચકી લઇ જો બની શકતું હોય તો ખુલ્લી અગાસીવાળી જગ્યામાં અને જો ત્યાં બેસી નહી શકાય તો પછી ઘરમાં ઠંડકવાળી જગ્યામાં તપેલી મુકી કપડું છોડીને દુધની અંદર ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા ભરીને નામી દુધની ઉપર ક્રીમનો જાદો પોપડો બંધાયલો હશે તેને બરાબર માહે ભેળીને પછી દુધ ઘોળવાની લાકડાંની રવી આવે છે તેને તપેલીમાં મુકી બેઉ હાથની હથેલીથી ઘોળવું. રવી તપેલીનાં તળીયાંને અથડાવ્યાથી ઘોળાશે નહી તેમજ તપેલીની વચમાં રાખીને ઘોળવાથી પણ ચઢેલું ફીણ ભાગી જશે, તેટલા માટે તપેલીની એક બોરકુ પર તળીયાંથી જરા અળગી રાખીને ઘોળવું. જેમ થતાં તપેલીમાં બધું ફીણ ચઢવા માંડે છે પણ તે ફીણ પોચુંજ કાઢવું નહી, પણ મજાહનુ ઘટ થયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપર ઉપરથી દુધ વગર મોટા ચમચાવડે કાઢતાં જવું અને તંબલરમાં દાબી દાબીને બધું ફીણ છેક ઉપર સુધી ઉપસેલું ભરી એજ રીતે જ્યાં સુધી ફીણ ચઢે ત્યાં સુધી ઘોળવું. ઓછા મીઠાસથી ફીણ વધારે ચઢે છે પણ તે સ્વાદમાં સારાં લાગતાં નથી. બધાં પફ થાય પછી ઉપર જાયફળ ખમણવું. જો વધારે સારાં પફ કરવાં હોય તો ગોલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી, પણ બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું તેને બદલે વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખી ચાર પાંચ ટીપાંજ ઍસૅન્સ ઑવરો નાખવું અથવા એ બેઉ ઍસૅન્સને બદલે ટેસ્ટ

મુજબ સેાજું તાજું રાજબૅરી ઍસૅન્સ ભેળવું. ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પફ઼ ઘણા સરસ ટેસ્ટનાં થાય છે પણ ઘણાં થતાં નથી. આઇસક્રીમના રંગનાં પફ઼ બનાવવાં હેાય તેા દુધ ઘેાળવાની અગાઉ આએ ચેાપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનેા છાપેલેા છે તે અથવા તેવેા તૈયાર પણ મળે છે તે થેાડેા ભેળીને દુધ જરા ઘેરા રંગનું કરવું. કારણ ઘેાળાયા પછી પફ઼ ખુલ્લા રંગનાં થાય છે. ઉપર લખેલી કેાઇ પણ ચીજ દુધમાં નાખવાને બદલે અમથું રાજબૅરી સીરપ ટેસ્ટ મુજબ દુધમાં ભેળીવાથી પણ સ્વાદ ઘણેા સારેા થાય છે પણ તેનાં પફ઼ ઘણાંજ થેાડાં થાય છે. એ સીરપનાં બનાવવાં હેાય તેા એનાં દુધમાં ખાંડ નાખવી નહીં. કારણ સીરપથીજ મીઠાં થાય છે. બદામના જેવા ટેસ્ટના પફ઼ કરવાં હેાય તેા દુધમાં નાખવાના ગેાલાબમાં બદામનું ઍસૅન્સ છ ટીપાં નાખવું. દુધને કકરા પાડીને ઉપર મુજબ ઠંડું કીધા પછી ગમે તેા એક શેર દુધ માટે તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ઼ ચઢાવીને દુધ ઠંડું થયા પછી માહે તે બરાબર મેળવીને પછી હારમાં મુકવું. ઉપર લખ્યા મુજબ ઠંડીની રૂતુમાં ઝાકળમાં મુકયાથી પફ઼ બને છે. પણ કદાચ બીજી રૂતુમાં ખાવાનેા શેાખ થાય તેા પછી ઉપર મુજબ દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડયા પછી માહે કફ઼ ચઢાવેલી સફેદીને એમાં પણ બરાબર ભેળીયા પછી છાલકી મેાટી તપેલીમાં નીમક સાથે આઇસના કટકા ઘણા પુરતા ભેળીને તેની અંદર દુધવાળી તપેલીને ઢાંકીને દેાઢથી બે કલાક સુધી મુકી રાખવી, પણ દુધમાં નીમક જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દુધ તદન ઘણુંજ ઠંડું થાયને ઉપર લખ્યા મુજબ ગમે તે ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળી તપેલી આઇસમાંજ રાખીને ઉપર મુજબ ઘેાળીને પફ઼ બનાવવાં. પણ હારમાં મુકેલાં દુધના કાની એમાં ઘણું ફીણ ચઢીને પફ઼ વધારે થતાં નથી. એક શેર દુધમાંથી ફ઼કત મેાટું એકજ તંબલર થાય છે. એમાં તડકાંને વખત ફીણ ચઢે છે ખરૂં પણ તે પાછું બેસી જાય છે, તેટલા માટે સુરજ ઉગવા અગાઉ અથવા અસ્ત થયા પછી બનાવ્યાથી બરાબર થાય છે. પફ઼ ઘેાળવાની લાકડાંની રવી નહી હેાય તેા પછી લાકડીના જેટલા પતળા બાંબુનેા અડધા ગજ જેટલેા કટકેા લેવેા, પણ તેના એક છેડા તરફ઼ ચાર તસુ જેટલેા બાંબુ મુકીને પછી ગાંઠ આવેલેા હેાય તેમ લેવેા અને તે ગાંઠ આગળ દેારી બાંધી લેવી અથવા તેની અંદર બેસતું લેાઢાંનું યા પીતળનું ખેાળું અથવા કડી ભેરવવી પછી એ ચાર તસુ બાંબુને ગાંઠ સુધી ચાર ભાગમાં

સરખો ચીરીને તેમાં દોઢ તસુ લાંબી બાંબુની પતળી બે ચીપને ચોકડીની કાની ખોસીને એ ચીરેલા ભાગને છુટો પાડવો. એવી રીતે બનાવ્યાથી રવીને બદલે તે ચાલશે. ઍગબીટરથી પણ ખુબ ઘોળાય છે.

દુધે પઉવા ફરમાસુ.

ભુકો નહી પણ બધા આખા સોજા સફેદ નવા પઉવા માપેલા ટીપરી ૧ અને તેનું વજન તોળા ૧૨, તદનજ સોજું ભેળ વગરનું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨॥, સોજી પેહલાં નંબરની ખાંડ શેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ રતલ ०।, બદામની નવી બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ०।. ઘણા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧॥.

એળચી જાયફળને છોલીને છુંદવું. આજ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઈ કોરડું કરીને જાડું છુંદવું અથવા ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા કાપવા. પઉવાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇ સફેદ કરીને બેયામાં નાખવા. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાણીને બરાબર કકરો પાડીને તેમાં ધોયલા પઉવા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઉઘાડીને પઉવાને દાબી જોવા અને બગબર નરમ થયા નહી હોય તો પાછા ઢાંકી એમ નરમ થાયને ઉતારીને બેયાંમાં ઓસાવી કાઢીને તેની અંદર ચઠી બેસ્તી રકાબી મુકીને તે પર વજન મેલી અંદરનું બધુ પાણી ઝરેને સોજા વાસણમાં કાઢી ઠંડાં થાયને ગાંગડા હોય તે ભાંજીને પઉવા છુટા કરવા. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાંઠીયામાં દુધને ચુલે મુકી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરવી અને દુધમાં બરાબર બે કકરા પડેને માહે ખાંડ મેળવીને પછી બાફેલા પઉવા ભેળી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું રાખી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને થોડો વખત થાયને બદામ પસ્તાં ભેળા એમજ ઘુંટયા કરવુ અને દુધ બળીને મજાહનું. પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. ઘણું ઘાડું કરવું નહી, તેમ કીધાથી ઠંડું થયા પછી પઉવા ફુળીને બધું કઠણ થઇ જાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલીમાંની બધી વરાળ ઉડી જાયને ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ, જાયફળ,

એળચી, ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળીને ચાખી જોવુ અને ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ થોડું લાગે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલુ બીજું અંદર ભેળવું. પછી આઇસમાં દુધ પઉવાનું વાસણ ફેકી મજાહનું જંડું કરીને ખાવું. આએ દુધ પઉવા મજાહના દુધપાક જેવા થાય છે. કેસર નાખીને દુધ પઉવા બનાવવા હોય તો તેને માટે આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને તેમાં બે નાના ચમચા સોજો ગોલાબ મેળાવો અને ઉપર પ્રમાણે દુધ પઉવાને રાંધીને ઉતારતી વેળા એ કેસરમાંથી થોડી થોડી કરી ઘટે તેટલી મેળવી પીળા રંગના પઉવા કરીને પછી ઉતારવું. પણ એમાં છેલ્લે ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ નાખો નહી, તેમજ ક્રીસ્ટેલાઇજડ કુટ પણ નાખવુ નહી.

દુધ પઉવા સાધારણ.

દુધ પઉવા ફરમાસું ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા પઉવા લઇ તેજ રીતે ચુંટી ધોઇ બોયાંમા નાખી પાણી ઝહરી ગયા પછી કાઢી ગાંગડા ભાજી છુટા કરીને વખાતા રાખવા. નવી બદામની બીજ નવટાંકને એજ પઉવામાં લખ્યા મુજબ છોલાને છુંદવી. એક તોળો એળચીના દણા તથા ૦। તોળા જાયફળને છુંદવું. પછી સોનાં સવાથી દોઢ શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મેલી એક કકરો પડને તેમાં અડધો શેર અને વધારે મીઠા જોઇયે તો નવટાંક વધારે ખાંડ ભેળીને ઉતારીને તેમાં એક કલાક પઉવાને ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને એક કકરો પડને છુંદેલી બદામને છુટી પાડીને માહે તે મેળવી બીજો એક કકરો પડને ઉતરી વાળ ઉડી જાય પછી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના પાંચ ચમચા તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. ગમે તો એને પણ ઉપર દુધ પઉવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ આઇસમા મુકવા. આએ પઉવા ચાવીને ખવાય તેવા થાય છે માટે કોઇને નરમ પસંદ હોય તો દુધ પઉવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ એ પઉવાને પણ બાફીને પછી દુધમાં ભીનવીને ઉપર પ્રમાણે બનાવવા.

દુધપાક.

સોજું તાજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા ભજેલાં નવા પસ્તાં

દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫ વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને આડી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અથવા જાડું છુંદવું. એળચીના દાણાને જાદા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી એક તદન કલઇ ભરેલા પાટીયાની અંદર બધે જરા ઘી ચોપડવું, તેથી દુધ તપેલીને વળગશે નહી, તે પછી તેમાં દુધ રેડી મોટે બળતે ઉંધાડું મુકી ઉભાય નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી દુધ અડધું બળેને માહે એ મેળવીને દુધપાક ધાડો થાયને ઉતારવો અને બદામ પસ્તાંના ગાંગડા વળેલા હોય તે બરાબર ભાંજીને પછી તે દુધપાકમાં ભેળા બધી વરાળ ઉડી જાય પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. ગમે તો છરેલા ચોખા, ઘઉંનો ઝીણો રવો અથવા સાગુચોખા એ ત્રણમાથી જે તે એક ચીજ દોઢ તોળો લેવી અને તેને ચુંટી સોજાં કપડાંથી લુછી સાફ કરીને સેજ ધીમા ખરમોટી દુધમાં બે કકરા પડે પછી તેમા નાખી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપલીજ રીતે એ દુધપાક તૈયાર કરવો. ગમે તો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ સાત ડ્રોપાં નાખવું.

દુધપાક ૨ જો.

સોજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, તાજાં ઇડા ૨ ની કઢણ કરી ચઢાવેલી સફેદી.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી દુધમા ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ગાળીને તેમાં સફેદીને સારીકાની મેલવી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને એ દુધપાક જરા વખતમાંજ ધાડો થશે પછી ઉતારીને બાકીનો સામાન માહે બરાબર ભેળવો. ગોલાબને બદલે ગમે તો ગોલાબનું ઍસૅન્સ પાંચ ડ્રોપાં નાખવું.

દુધપાક, જામ, જેલી, ક્રીમ અથવા ફ્રુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ, જેલી, દુધપાક, અથવા ક્રીમ તથા રાસ્પબેરી, સ્ટ્રોબેરી, ગુસબેરી જેવી કોઇ પણ ફ્રુટ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોય તો તેને તેમ ભરવા માટે પેહલે દુધ ભરવાના પાશેરામાં પાણી ભરીને તેને એક કપમાં રેડવું અને તેનેથી કપ કેટલું ભરાય છે તે ધ્યાનમાં રાખીને અંદર ભરેલું પાણી કાઢી નાખવું અને કપના તેટલાજ ભાગમાં ઉપર લખેલી કોઇ પણ ચીજ ભરીને લેવી. ઉપલી કોઇ પણ ચીજ પાઇંટનાં માપથી ભરીને લેવા કેથે છાપેલું હોય તો એક પાઇંટ માટે બે પાશેર જેટલું ભરીને લેવું.

દુધપાક નાળીયેરનાં દુધનો.

તદનજ સોજું ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૪, જુના સોજાં જીરાસાલ ચોખા તોળા ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧॥.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અથવા જાડું છુંદવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ નીમક વગર એમજ બાફેલા નરમ પકાવીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢવા. નાળીયેરનો બધો તદન સફેદ ભાગજ ખમણવો અને પાતાને હાથથી ખુબ ઘસીને સોજે ધોઇ સાફ કરીને પછી અડધા શેર પાણીને એક કકરો પાડીને ઉતારી નાળીયેરમાં તે અડધા પાશેર જેટલું નામીને પીસ્વું. પછી એક સોજાં બોલની ઉપર મજબુત જાંજરૂં કપડું મુકી તેમાં એ પીસેલું નાળીયેર પાણી સુધાંજ થોડું થોડું નામી ભચડીને બધું દુધ ગાળી લઇ છુંછામાં પાછું એમજ પાણી નામી પીસીને દુધ કાઢી લીધા પછી ત્રીજી વાર એમજ કરીને દુધ કાઢયા પછી તેને પાશેરાથી ભરી જોવું અને બે પાશેરમાં ઓછું થયું હોય તો પછી ઘટે તેટલું બીજું પાણી નાખી એક વખત એમજ પીસી દુધ કાઢીને બરાબર બે પાશેર કરવું. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા માટીયામાં

નાળીયેરનાં દુધ સાથે ચાવલ ભેળી ઢાંકણુ ઢકીને મધ્યમ ખળતે મુકવું અને તેમાં એક કકરો પડેને ખાંડ ભેળી થોડી વાર ઘુંટયા પછી બદામ પસ્તાં નાખીને ઘુંટયાજ કરી જરા ઘટ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળી ઠંડો થાયને ખાવો. એ દુધપાકમાં નાળીયેરનો ટેસ્ટ બીલકુલ આવતો નથી અને દુધના જેવોજ સારો લાગે છે.

દુધપાક સેહેલો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉંનો સવા તોળો આટો લઇને એક કપમાં નાખી નાના હઠી ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરીને ઠંડા પાણીમાથી જરા જરા કરી બધું ચમચા વડે આટામાં સારીકાની મેળવીને સોજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ સોજાં ચોખ્ખાં તાજાં પોણો શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડ મેળવી બીજો એક કકરો પડેને પેલો પાણી ભેળેલો આટો હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જઇ માહે જલદી જલદી ભેળી દઇને ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘટ થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે વીસ ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા પાંચ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. મરજી પડે તો બે તોળા નવી બદામની બીજને છોલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ દરેક ૦। તોળો અંદર નાખવું. આએ દુધપાક સારો થાય છે.

દુધમાં ખાજાં સીંગર.

બદામ દરાખ ભરેલી માનની સીંગર તથા ખાજાં ખાધા વગર પડાને સુકું થયાથી પછી તે ખાવામાં સારૂ લાગતું નથી, માટે તેને ભાંજી ભુકો કરી સોજાં દુધમાં ભીંનવીને તેની ઉપર ત્રણ ચાર આંગળ આવે તેટલું બીજું દુધ રેડીને પછી બરાબર મેળવીને ચાખી જોવું અને મીઠાસ ઓછો લાગે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડી ખાંડ ભેળી સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો ભેળવો. જરા ઠંડું થતાં એ કસણુ થશે.

દુધમાં ઘઉંની રોટલી. (રાંધેલા દરન.)

ભનેલા દરન હોય તો તે બે લેવા અને તે નહી હોય તો બીજું કાંઈ પણ માહે નાખ્યા વગર । ઘી લગાડીયા વગર ઘઉંના આટાની

મોટી પાપડીના જેટલી નાની બે રોટલી વણીને તેને ભુંજવી અને તે ઠંડી થાયને ભાંજીને થોડા કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તદન નરમ થાયને અંદરનું બધું પાણી નીપારીને કાઢી નાખ્યા બાદ ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું એક પાશેર દુધ, છોલીને છુંદેલાં સાત સાત બદામ, પસ્તાં, ધોયલી કીસમીસ દરાખ સતર તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ ભેળા ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી એળચી, જાયફળ તથા સેજો ગોલાબ ભેળવો.

દુધમાં ચોખાની રોટલી.

ઉપર દુધમાં ઘઉની રોટલી છાપેલી છે તેજ રીતે પણ ઘઉની રોટલીને બદલે તેટલીજ નાની પતળી ચોખાની તાજી બે રોટલીને રાંધવી.

દુધમાં પાંઉ.

એક સોજી નાની તપેલીમાં સોજાં અડધો પાશેર દુધમાં ખાંડ ભેળીને મીઠું કરવું અને પાઉની એક પતળી કાતરીના ગરને થોડી વાર એમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી બરાબર મેળવી નાખીને અંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારવું આએ સાદો હલકો ખોરાક એક વરસનાં બચ્ચાં માટે છે.

દુધમાં સુતરફેંણી.

થોડા દીવસની વાસી થયલી સુતરફેંણી ખાવામાં સારી લાગતી નથી માટે તેને કકડો પાડેલાં દુધમા ભીનવી રાખીને ખાવી અથવા સુતરફેંણી ભીજાતાં બે આંગલ જેટલું દુધ ઉપર આવે તેટલું નાખીને પછી બે ત્રણ કકરા પાડી ઘટ કરીને ખાવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા સોજો ગોલાબ નાખવો એ સુતરફેંણી ખાવામાં સારી લાગે છે.

દોદોલ (ગોવાની મીઠાઇ.)

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકટ નવાં નાળીયેર ૨, સોજો ગોવાનો કાળો ગોળ શેર ૨ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને અમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી પાણી નાખ્યા વગર એમજ નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખવું. પછી રહેલા છુંછામાં જરા પાણી નાખી પીસીને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મેળવી દુધ કાઢી ફરી એકવાર પીસી પાણી નામીને એમજ દુધ કાઢી લઈ ગાળીને તેમાં બીજું ઠંડું પાણી ભેળી બધું મળીને ભરેલું ચાર શેર કરવું અને ગોળને ભાંજી ભુકો કરી એમાં બરાબર પીગળાવીને પાછું ગાળવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં નાખી માહે ગોળ સાથનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે નીમક ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર કલઇવાળી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી સોજી થાળીમાં નાખી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાં વડે બે ઇંચ જાડું સરખું થાપી ઠંડું થાયને મોટાં બરફીનાં ટેકાં જેવા કટકા કાપી કાઢી હેઠેનું પડ વધારે સફાઇવાળું થાય છે માટે કટકાને તવાથાથી ફેરવીને મુકવા. ગમે તો નવટાંક ભુંજેલાં કાજુ અથવા ભોંયસીંગને છોલી જાડું છુંદીને હૉલ્વા તૈયાર થવા આવેને માહે ભેળવું. એ હૉલ્વા ચાર દાહડા રહી શકે છે. એ મીઠાઈ ગોવાના કાળા ગોળનીજ વધારે સારી થાય છે પણ તે મળી શકે નહી તો પછી અંહી પણ કાળો જેવો ગોળ આવે છે તે મલે તો બનતાં સુધી તેની બનાવવી. પણ તેબી નહીંજ મળે તો પછી ઘણોજ ઘેરો લાલ ગોળ આવે છે તે લેવો, પીળા રંગનો લેવો નહી.

દોધીનો ડુંમ્બો.

ઘણું મોટું મીઠું કઠણ પાકટ એક દોધી લેવું અને તેનું ડીચકું જરા મોટું કાપીને દોધીની અંદરનો ગર તથા બીયાં સફાઇથી કોતરી કાઢી છાલ છોલીને આખુંજ તોળી તેનાં વજન પ્રમાણે એક શેર એ દોધીએ સોજી મેદા ખાંડ એક શેરને હીસાબે લેવી અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો શીરો બનાવવો. પછી દોઢીના ખાંચામાં સમાય તેટલી નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ બધું સરખે ભાગે લઇ પેહલાં બેને છોલીને તેના બબે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલીને આખીજ રાખી બધા મેવાને વોઈ મોટી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં

જુદું જુદું બધું કરૂં તળીને કાઢવા પછી તેમાં છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦॥ ભેળી એ બધું દાબી દાબીને દોધીમાં ભરવું. પછી ડીચકાંને છોલી તેનો દાંડો રેહવા દઇને આખાં ડીચકાંની છાલ છોલી કાઢીને પાછું દોધીની ઉપર દાબીને સરખુ મુકી તે છુટું પડે નહી તેમ સંભાળથી સોજી દોરી વડે સરખું મજબુત બાંધી લઈ અથવા નવા સુતારાની સળી પોસીને પછી ખાવાના કાંટાવડે આખાં દોધીને છુટા છુટા બરાબર ચોબો દેવા. ત્યાર બાદ એ સમાય તેટલાં મોટાં ઉંડાં કલઇ ભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં બપો શીરો રેડી તેમાં દોધીને આડું મુકવું અને બપેથી શીરો પીને એક સરખું લાલ થવા માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી દોધી ચાસ પીયે અને શીરો ટાઇટ થાયને ઉતારવું. કોઇને ઘણુંજ લાલ પસંદ હોય તોજ ગમે તો શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા પેહલેથીજ ભેળીને સેજ રતાસ કરવો અથવા તજના થોડા કટકા નાખવા.

દોધીનો ડુંમ્બો ૨ જો.

તદન પાકટ મીઠું જાડું અને ઠુમકું ઠીંગણું એક દોધી લેવુ અને ઉપર પેહલા ડુંમ્બામાં લખ્યા મુજબ અંદરથી બધુ કાઢી નાખી બાહેરની છાલ છોલીને તૈયાર કરવું. પછી મરઘી, બટક અથવા ગોસ્ત એ ત્રણમાંનું ગમે તે એકને મજાહનું ખારૂં પકાવાને તેનાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસ લેવું અને થોડા સારી જાતના પટેટાને છોલી ઝીણા કટકા કાપી તે તથા થોડી નવી બદામની બીજને છોલી બપે કટકા કાપી તે તથા થોડી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇ તળીને એ બધાંને પેલાં ખારાં પકાવેલાં નકી માસમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક નાખી બધું બરાબર ભેળીને દોધીમાં સમાય તેટલું દાબીને ભરવું અને ડીચકાંને છોલી પાછું તેની જગ્યા ઉપર લાહીથી વળગાવીને પછી દોરીથી બાંધી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાથી તેની ઉપર છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી એક કલઈ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં દોધી ડુબતાં પણ ઉપર આવે તેટલું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં દોધીને ઉભું મુકી મજાહનુ બદામી રંગનું તળવું, પણ દોધી વચમાંથી હેઠે ડાજે નહી માટે સંભાળ રાખી ચુલાની વચમાં નળીયાનો કટકો મુકવો, તેથી ત્યાં ઘણો તાપ લાગશે નહી.

દોધીને ઉભુંજ રાખવું, આડું કરવું નહી. આએ રીતે દોધી તળાય તેટલાં બીજાં એવાંજ તપેલાંમાં બીજે ચુલે દોધી ડુબતાં પાંચ આંગળ ઉપર આવે તેટલો સોજી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો તૈયાર કરવો અને તેમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલો ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળવો. પછી તળાયલાં દોધીને આધગાંની બે મોટી ચમચથી કાઢીને શીરામાં ઉભું મેલી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને થોડો ચાસ પીયેને ઇગારે રાખી મજાહનુ મુરબ્બા જેવું થાયને કાઢવુ. ઘણું લાલ પસંદ હોય તો શીરો તૈયાર થાયને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો.

રંગુનનો હલવો નામના તદન સોદ જાદા ઠુમકા જેવા ચોખા આવે છે તેવા આખા અથવા છરેલા મલે તો તે ચોખા લેવા અને તેને ચુંટી સોજાં ધોઇ સાફ બોયાંમાં નાખી તપેલીની ઉપર મુકી માહેથી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી ધોતાં મલમલનાં કપડામાં ચોખા નાખી એવાંજ બીજાં કપડાંથી અળગા લુછીને પછી બોયાંમાં મલમલનું કોરડું કપડું પાંથરી તેમાં ચોખા ભરી ઉપર છેડા વાળી લઇને પછી સાધારણ બધો આટો દલાય છે તેવી ઘંટીથી નહી પણ ઘણીજ હલકી ઘંટી કરીને એ ચોખાને દલવા. કરણ સાધારણ ઘંટીએ દલતાં તે ભારી હોયાના સબબે ચોખા પથરને ચીટકી જઈ અંદરથી સોનાના જેવો આટો નીકળે છે. માટે ઘંટી ઘણી હલકી કરીનેજ એ ચોખા દલવા જોઇયે. અપથા સાધારણ રીતથી એજ ચોખા દલવા હોય તો ઉપર મુજબ ચોખાને ધોઇ માહેલું બધું પાણી નીકળી જાય પછી ધોતાં કપડાંથી બરાબર લુછી કોરડા કરીને બીજાં સુકાં કપડાંની ઉપર ચોખાને પાંથરીને હવામાં શીરે ઉઘાડા મુકવા, તડકે મુકવા નહી, તેમજ તદન સુકા પણ કરવા નહી. ચોખા સેજ હવાવલા જેવા હેય ત્યારે એને હલકી ઘંટીથી નહી પણ બીજા આટાની કાની સાધારણ ભારી ઘંટીથી દલવા. આએ ચોપડીમા જ્યાંગી ધોયલા અથવા ભીના ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય ત્યાં એ ભીના ચોખાનોજ આટો વાપરવો. પણ કદીચ એવા નહીજ બને તો પછી મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો તાજો આટોજ લેવો, હલકો લેવો નહી. આએ કોરડા કીધેલા ચોખાનો આટો દંડીના દાહડામાં બાજે દાને પણ સોજોજ રેહ છે, બીગડતો નથી.

ન્યુ ટ્રીટીવ ડ્રીંક.

શૅરી વાઇન લીકર ગ્લાસ ૨, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

ઇંડાંની દાળને મોટી સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચડાવી બેઉને ભેળીને માંહે ખાંડ મેળવ્યા પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભેળવો અને તેમાં ઉકાળી ગાળીને આઇસ નાખેલું ઠંડું પાણી બે પાઇંટ એટલે એક પાઇંટ ભેળીને પીવું.

નાન.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો દરેક રતલ ૦॥, ખાંડ તથા ઘી દરેક શેર ૦।, ખમીર તોળા ૪ અથવા સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઇ ભરેલી કથરોટમાં આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઘી ભેળી ખાંડ નાખી ખમીર અથવા તાડી રેડી સારીપેઠે મસળીને ખપતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ કરી ખુબ તરેહ ગુંદીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી ખમીર ચડે ત્યારે એના બે અથવા ત્રણ ગોળા કરી એક ઇંચ જેટલાં જાડાં નાન થાપીને ભઠ્ઠામાં સરખાં ભુંજવાં. મોળાં નાન કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ જરા નીમક નાખવું.

નાનખટાઇ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ઘણો ઝીણો સોજો સફેદ રવો તથા ઘણું સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દળેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૧.

માખણને તાવીને કોડીનાં મોટાં ફ્લૅત દીશમાં નાખી હથેલી વડે પંદરેક મીનીટ ખુબ મથીને માંહેથી પાણી નીકળે તો તેને કાઢી નાખવા પછી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી લગભગ બીજો અડધો કલાક મથ્યા પછી આટા સાથે રવાને ભેળી તે જરા જરા નાખી બીજો દોઢથી બે કલાક સુધી એમજ મેળવી છેલ્લે એળચી ભેળવી અને નાનાં ખાટાં લીંબુના જેટલા ગોળા કરી તેની ઉપર છરી વડે ઘણાજ આળગા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની કલઇ ભરેલી થાળીમાં બબે ઇંચને

છેટે છેટે મુકવી. કારણ નાનખટાઇ ભુંજાતાં પંથરાઇને મોટી થાય છે માટે પાશે પાશે હોય તો અથડી પડે. તે પછી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવી અથવા તદુરને પેહલે બળતાં ઉપર ગરમ કરીને પછી તેમાં મુકી હેઠે ઉપર ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને તે ભુજાતા જાય તેમ પાછા બીજા મુકતાં રહી નાનખટાઇ કકરી પણ સફેદ રેહને કાઢવી. એ રીતે ભુંજવાને નહી બને તો પછી તદનજ સપાટ તળીયાંની કલઇ ભરેલી મોટી કથરોટ યા પ્યુનચામા ઉપર મુજબ મુકી તેની ઉપર બીજો સપાટ પ્યુનચો યા કથરોટ ઉલટું ઢાંકવું અને ત્રણ જાદી ઇંટને ભોંયપર સરખે છેટે મુકી તેની ઉપર ગોઠવીને નાનખટાઇવાળું વાસણ મેલી નાનખટાઇ હેઠેથી જલદી લાલ થઇ જાય છે માટે ત્યાં છુટા છુટા ઇંગાર મુકી ઉપર ઢાંકેલાની ઉપર સેજ વધારે ઇંગાર મુકવા. પછી ભુંજાતાં નાનખટાઇ બરાબર પંથરાઇ રેહને હેઠેથી બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ઉપર મુજબ સફેદ કકરી નાનખટાઇ ભુંજવી.

સુરતી નાનખટાઇના જેવી બનાવવી હોય તો મીઠાઇનું રવાદાર સોજું ઘી અડધાં શેરને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી મેદા ખાંડ અડધો શેર નાખીને અડધો કલાક મથવું. અને તેમાં ચારથી પાંચ ટીપાંજ પાણી નાખવું. પછી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા અડધા રતલમાં ०। રતલ ઝીણો રવો ભેળી ઉપર લખેલી રીતેજ એને મથેલાં ઘી ખાડમાં મેળવીને તેના ત્રણથી ચાર ગોળા કરવા અને હથેલીની ઉપરજ એ આગળ જાદી નાનખટાઇ થાપી ઉપર કાપ મુકીને તેની ઉપર છુટા છુટા છોલેલી બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ઉપલીજ રીતે પણ એ નાન ખટાઇને ફીકી લાલ ભુંજવી. એની મેળવણીમાં છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ०। તોળો ભેળીયાથી વધારે સારા ટેસ્ટની થશે. એ સામાનની ભુંજેલી તૈયાર નાનખટાઇ સવા રતલ થાય છે. જો આટો તથા રવો બેઉ ઘણુંજ સોજું હશે અને મેળવણીને ખુબ તરેહ મથીને હલકી ફીપેલી હશે તો સુરતની નાનખટાઇને ભાંજ્યા પછી અંદરથી છુટા બે પડ હોય છે તેવીજ એ પણ થશે. ગમે તો પાંચ તોળા નવી બદામની બીજને છોલીને બારીક કટકા કાપીને તે પણ એળચી જાયફળ સાથે ભેળવી

નાળીયેરનું તેલ.

ઝાડની ઉપરજ પાકટ થઇને પછી ખરી પડે છે તેવાંજ બરાબર પાકટ થયલાં નાળીયેર બનતાં સુધી લેવાં. પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી સોજાં મોટાં સાધારણ બે નાળીયેર લેવાં અને તેની ઉપર છરી ઘસીને બરાબર સોજાં કીધા પછી તેને સરખા બે ભાગમાં ભાંજવાં. પછી ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી હલકે હાથે કલઇ ભરેલા ખુનચામાં અથવા સોજાં ફલૅત દીશમાં નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક એટલે જાદા રવા જેવું ખમણવું, સેજ પણ જાડું ખમણવું નહી, તેમજ હેઠેનો રતાસવાળો ભાગ પણ ખમણવો નહી. એ રીતે ખમણેલું નાળીયેર એકદમ ઘણુંજ બારીક અને તદન સફેદ દુધ જેવુ થાય છે. તે પછી પુરતા તડકામાં ઉંચાકું મુકી સેજબી ભચડાય નહી તેમ વારંવાર હલકે હાથે ફેરવ્યા કરવું અને બધુ નાળીયેર મજાહનું સુકું વવરું જેવું થાય ત્યારે માહેથી ચમટીમાં જરા લઇને ભચડી જોવું અને અંદરથી દુધ જેવું નહી પણ તેલ જેવું નીકળે ત્યારે તડકાંમાથી ઉંચકી લેવુ અને ફાટી જાય તેવું સેજ પણ ગનબલું નહી પણ તદનજ મજબુત સેજ ઘટ સોજું ધોવું સફેદ કપડું સમચોરસ દોઢેક બીલસ જેટલું લેવું અને સુકવેલાં નાળીયેરમાંથી એક મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલું એ કટકાની વચમાં મુકીને પછી કપડાંના ચારે છેડા સાથે પકડી તેને વળ આપીને અંદરનાં નાળીયેરને ગોળા જેવું કરીને પછી તેને ખુબ તરેહ ભચડી નીચવીને અંદરથી નીકળે તેટલું બધું તેલ એક નાનાં કોડીનાં સોજાં કોરડાં બોલમાં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને એ રીતે બધાં નાળીયેરનું તેલ કાઢી લઇને ઢાંકી રાખી બીજે દીને ઠરે પછી ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પોહોળાં મોઢાંની કાચના બુચની સીસીમાં ભરીને આખો દીવસ તડકે મુકવું. બુચ દીધા કરતાં ઉપર કપડું બાંધીને એકાદ માસ રાખ્યાથી તેલ સેજ પણ ખોરૂ થતું નથી પણ મજાહનુ તદનજ નીતરું પાણી જેવુ રેહ છે તે પછી બુચ મારવો. ત્રણ ચાર મહીના થાય ત્યારે હેઠે જો જરા ઠરો થયલો હોય તો બીજી સીસીમાં ગાળીયાથી તદનજ સોજું થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનું બરાબર કાઢેલું એ તેલ મજાહનું ઉતમ થાય છે અને સાધારણ વચલાં પાકટ બે નાળીયેરનું તેલ તોળેલું એક પાશેર થાય છે. સખત

ઘા પડયો હોય યા એમજ ડાજ્યું હોય તો તુર્ત સોજા રૂનું પોહોગીયું એ તેલમાં ભીજવીને ઉપર મુકી દેવું. પણ ઉપર કાંઈ બાંધવું નહી પણ દીવસમાં બે વખત રૂ વડે ઉપર જરા તેલ નીચવવું અને બીજે દીને પોહોગીયું બદલયા કરવું. એ તેલથી ઘણોજ કરાર થાય છે અને ઘા જલદીથી રૂજાય છે.

નાળીયેરનું તેલ ર જું.

તદનજ પાકટ સોજા મોટાં એક નાળીયેરને ભાંજી ખમણીને તદનજ સાફ પાના ઉપર પીસી એક કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં હાથવડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇને પછી છુંછામાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી મેળી બાકી રહેલું દુધ પણ નીચવીને બધું કાંસીયામાં કાઢી લેવુ. પછી સગડીમાં થોડા ઇંગાર મુકી તેની ઉપર અથવા કેરોસીનના બે કાકરાના ચુલાની ઉપર ધીમી આચે દુધનો કાંસીયો મુકવો અને બધું દુધ બળી જઇને તદન નીતરેલ કાચ જેવું તેલ છુટું પડેને એક ગ્લાસની ઉપર મલમલનાં ધોતાં કપડાંને ઠીગું બાંધીને તેમાં તેલ રેડવું અને કાંસીયાને સગડી યા ચુલાની ઉપર પછો જરા દળનો મુકી બીજું તેલ નીકળે તને ગાળી લઈ એ રીતે પછુ બીજી એક વખત મુકી જો તેલ નીકળે તો કાઢી લેવું. એક નાળીયેરમાંથી નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) જેટલું તેલ નીકળે છે તેલ કઢી લીધા પછી કાંસીયામાં હેઠે ખમણના જેવો લાલ પોપડો રેહ છે તેને કાઢીને ખાંડ સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે.

નીમકનું વજન.

ખાલી નાનો એક (ડૅઝર્ટસ્પુન) હાથમાં પકડીને સફેદ નીમકથી ભરેલાં વાસણમાં તેને ખોસીને નીમકથી બરાબર ઉપસેલો ભરે તો તેમાંના નીમકનું વજન બે તોળા થાય છે, તેમજ સરકારી છાપની મુંબઇની કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી એક પાયલી સફેદ નીમકનું વજન મુંબઇના ચાર રતલ થાય છે.

નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો.

ગમે એવું સ્વાદીસ્ત પકવાંન હોય પણ તેમાં નીમક નાખ્તાં ભુલી જાય અથવા તો જોઇયે તે કરતાં કમતી નાખ્યું હોય તો પછી તે પકવાંનમાં બીલકુલ લેજટ રેહતી નથી અને તે તદનજ સ્વાદ

વગરનું થઇ જાય છે, તેટલા માટે કોઇ પણ પકવાંનમાં નીમક વધતુ ઓછું નહી પણ તેનાં મીજાનસર બરાબર નાખીનેજ પકાવવુ જોઇયે. કેક, પુડીંગ, પૅનકેક તથા માન અને એવીજ બીજી કોઇ પણ મીઠાઇ આટાની મેળવણીની હોય તો તેમાં એક રતલ આટાએ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધીથી પોગ્રી ચમચી ભેળાયાથી તેનો ટેસ્ટ બીગડશે નહી પણ ઓર વધારે સારા સ્વાદનું થશે, તેજ મીસાલ સેવ તથા રાંધેલો રવો પકાવવામાં પણ તેનાં પ્રમાણ મુજબ જરા નીમક નાખ્યાથી તે પણ સારૂં થશે, તેમજ કોઈ પણ જાતનુ કસ્ટર, ક્રીમ, દુધપાક, દુધની બનાવેલી જૅલી અને બ્લાં-માંશ જેવી દુધની યા વગર દુધની બનાવતની કોઇબી ચીજમાં તથા કોઈ પણ મીઠાઈ વગેરે બનાવવામાં પણ ઘણું સેજ નીમક નાખ્યાથી તેનો સ્વાદ પણ વધારે સારો થશે. તો પણ એમ નાખવું યા નહી નાખવું તે તો ખાનારની મરજી ઉપર છે.

નોઇયો.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, કડવી બદામની બીજ તોળો ૭ા, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન બાટલી ૧.

બદામને છોલીને સાફ પીતળની ખલમાં છુંદવી અને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી દસ દીવસ રાખવું. જે દરમ્યાંન બરણીને વારંવાર હળાવ્યા કરવી. તે પછી બરાબર ઠરવા માટે બીજા થોડા દીવસ રાખ્યા બાદ ઉપરનો નીતરેલ દારૂ સાફ કપડાથી ગાળીને સોજી બાટલી અથવા [illegible] ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. કડવી બદામનો [illegible] ભાગ આવ્યાથી નોઇયો ઘણી સંભાળથી વાપરવો.

બીજી રીતે નોઇયો બનાવવો હોય તો પીચ અથવા ઍપ્રીકોટનાં ઠળીયામાંથી બીજ નીકળે છે તે સાડા સાત તોળાને છોલી છુંદીને એક બાટલી ફ્રેંચ બ્રૅંડી સાથે સોજી બરણીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંડવાળા જગ્યામાં બે ત્રણ દીવસ રાખી વારંવાર હળાવ્યા કરવુ. તે પછી તેમાં છુંદેલી સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળી થોડા કલાક બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગાળી ભરીને પૅક કરવો.

તુર્ત વાપરવા માટે નોધયો બનાવવો હોય તો જે ઠેકાણે મળી શકતાં હોય ત્યાંથી સુરી તડકાંવાળી રૂતુમાં પીચનાં ઝાડનાં કુમળાં પાદડાં તોડી તે રતલ ૦। લેવાં અને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરીને એક બરણીમાં નાખ્વાં અને તેની ઉપર સોજો બ્રંડી અથવા વીહીસ્કી એક બાટલી રેડીને બે દીવસ રાખ્યા પછી એક રતલ સોંજી ખાંડને કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી શીરો કરીને તે રેડી થોડા કલાક રાખી તદન ઠંડું થાયને ઘણી સંભાળથી ગાળીને વાપરવો.

પઊવા નાળીયેર સાથે.

સોજાં સફેદ નવા પઉવા માપેલા ટીપરી ૨, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦।।, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦।, એળચી તોળો ૦।।।, જાયફળ તોળો ૦।, સોજાં પાકટ નાળીયેર ૩, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦।.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. પઉવાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ત્રણ ચાર વખત ધોઈ સોજા કરી પાણી ઝરવા માટે સોજા ખોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખવા નાળીયેરને બારીક ખમણી સોજાં પાતા ઉપર બેને પીસી પાણી વગરજ નીકળે તેટલું બધું દુધ નીચવીને કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને એ દુધમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી પઉવા સાથે બાકી રહેલું ખમણેલું એક નાળીયેર તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મળીને પંદર મીનીટ પછી ખાવું. નાળીયેર સેજ બી ખોરાં નહી પણ તદન્જ સોજાં લેવાં અને ઝીણું દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદ ખમણવું. કાલા ભાગ લેવો નહી.

પઊવા નાળીયેર સાથે ૨ જા.

બીજી રીતે નાળીયેર સાથે પઉવા બનાવવા હોય તો ઉપર એવા પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરવો. પણ નાળીયેર બેજ લેવાં અને તેમાંનાં એકને ખમણીને એમજ રાખવું અને બીજાં એકને ખમણી ઉપર મુજબ દુધ કાઢી પઉવાને ધોઈ કોરડા કરીને નાળીયેરના પાણીમાં પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પોચા થાયને તેમા પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબ

બીજો બધો સામાન ભેળીને એક છાલકી કલઈ ભરેલી લંગડી અથવા તપેલીમાં ભરીને તેની અંદર બેસ્તી રકાબી ચઢી મુકીને તે પર કાંઇ વજન મેલી અડધો કલાક રાખ્યા પછી ખાવા.

પટેટા કોલ્ડ.

સારી જાતના સોજા એક રતલ પટેટા લેવા અને આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશડ છાપેલા છે તે રીતે બારી મૅશડ કરીને એક દીવસ ચાળણીની હેઠે ઢાંકી મુકવા. પછી બીજે દીને અડધો શેર કાંદાને છોલી ઘુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. અને મીલનો પહેલાં નંબરનો બઉને આટો તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩ તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ લઈ એ બધું તથા કાપેલા કાંદાને મૅશડ પટેટા સાથે બરાબર મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા પાઇડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં હોય તો ભઠીમાં અને દીશમાં ભરેલું હોય તો ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગરમીના દાહડા હોય તો પટેટાને થોડાજ કલાક રાખ્યા પછી બનાવવું.

પટેટા ક્રોકેસ.

પટેટા મૅડ રઆએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તે મુજબ મૅશડ કીધેલા પટેટા શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજું ઇંડું ૧ તથા ૩ ઇડાંની દાળ, વાટેલું નીમક; ઘુંદેલાં મરી; બારીક કાપેલી પાર્સલી તથા કોથમીર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટામાં ઇડાંની ત્રણ દાળ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવીને તેના કવાબ જેવા ગોળા કરવા અને પેલાં આખાં એક ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને એ ગોળાઓની ઉપર ચોપડવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠીમાં લાલ ભુંજવા.

પટેટાના ગાંઠીયા.

સારી જાતના સોજાં પટેટા શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, તાજાં ઇંડાં ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ના, સોજું ઘી ખપ મુજબ,

ચણાની દાળની મોટી ફાલ જેટલાં આંધરાંના એક મોટા ઝારાને સોજો ધોઇ લુંછીને કોરડો કરવો અને એ ઝારાના જેટલીજ મોટી સપાટ તળીયાંની ઍલ્યુમીન્યમની ઘણી છાલકી રકાબી અથવા કલઈ ભરેલાં ત્રાંબાનાં ઢાંકણુને પણ સાફ કરી લુંછીને કોરડું કરીને તૈયાર રાખવું. પછી પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ પટેટાને મૅશ્ડ કરવા અને ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવીને પેહલે પટેટામાં એ ભેળીને પછી આટો મેળવીને એના ત્રણ ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી અડધી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બધું બળતું કાઢી નાખીને ઘણુંજ સેજ બળતું ચુલામાં રાખવું અને પેલા પટેટાનો એક ભાગ ઝારાની વચમાં મેલીને તેની ઉપર રકાબી યા ઢાંકણુને ચટું મુકીને કઢઇની ઉપર પાંચેક ઇંચ જેટલો દુર ઝારો રેહ તેમ એક માણસે ઝારાને ડાંડાથી મજબુત પકડી રાખવો અને બીજાં માણસે ઝારાની ઉપર મુકેલી રકાબીને ભાર મુકીને જોરથી દાબવી. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી ગાંઠીયા થઇને બાહેર નીકળશે, તે બધા કઢાઇમાં પડે પછી છેલ્લે થોડા ગાંઠીયા ઝારાનાં તળીયાંમાં વળગેલા રહેશે તેને છરી ફેરવીને છુટા પાડવા તે પછી જરા વારે ગાંઠીયા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આધરાંની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહના કુરકુરા રીકા લાલ રંગના તળાયને એજ ચમચથી કાઢીને સોજી ચાળણી યા ખોયામાં મુકી એજ રીતે બાકીના ગાંઠીયા બનાવીને તળવા. પણ કઢાઇમાનું ઘી છલકાઇ ચુલામાં પડીને ભડકું લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી ઇડા વાસી હશે તો વીસરાં લાગશે માટે તદ્દનજ તાજાં લેવાં. તીખા ગાંઠીયા પસંદ હોય તો બારીક છુંદેલાં કાળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને પટેટાની મેળવણીમાં ભેળવાં.

પટેટાના હાડી ચાપ.

હેઠે લખેલી કોઇબી રીતથી ચાપ બનાવવા હોય તો તે ચાપ તૈયાર થાય તેટલાં આએ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સવા શેર પટેટાને બાફીને મૅશ્ડ કરી રાખવા. અને ચાપને માટે ફરપે પણ કુમળાં નરનાં ગોસ્તના કાંકરના

પાંસલીવાળા ભાગના બબે હાડકાં સાથના મજાહનાં માસના ભરેલા છ ચાપ લેવા અને ચાપનુ એકેક હાડકું તેની નીચેનાં બધાં જાદાં હાડકાંની સાથેજ છરાથી ભાંજી કાઢી નાખીને બધાં ગોસ્તની સાથે પાંસલીનું એકજ હાડકું વળગેલું રાખવું, પણ તે હાડકું જો લાંબું હોય તો ભાંજીને થોડું કાઢી નાખીને ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત સોજાં ધોવા. તે પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની જાદી છ કળીને છોલવું. દસ એળચીના દાણા કાઢવા. જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને ચાર લવંગ, મરીના છ દાણા તથા તજ પાંચ વાલ લઇ એ બધા સામાનને જરા સરકામાં પાના ઉપર બધો સાથે ઘણો બારીક પીસી તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવીને પછી એમાં બધા ચાપને ખરમોટીને બધું મસાલા સાથેજ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી પેહલે ધીમે બળતે મેલવું અને અડધું પાણી બળીને ઇંગારે રાખી ચાપ ચડીને તદન નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાયને તેમાં સોજો જલદ સરકો હોય તો અડધી પાઇટ એટલે ભરેલો એક પાશેર અને નરમ સરકો હોય તો તે દોઢ પાશેર રેડી બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને બધો સરકો સુકાઇને પાછું સુકું થાયને સોજી રકાબીમાં બધા મસાલા સાથેજ ચાપને કાઢીને ઉપર ચાળણી યા બોયું ઢાંકી ઠંડું થવા દેવું. બીજી રીતે ચાપ બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ કાપેલા છ ચાપને આમે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલું છે તે મુજબ તદન નરમ પકાવીને. બેત્રીમાંથી કાઢી લેવા અને ઉપર ચાપ રાંધવા માટે જે મસાલો લખેલો છે તેટલો અને તેમજ મસાલો બનાવી તેમાં ઘણો જલદ સરકો મેળાને મસાલો ચોપડી શકાય તેટલો બધો ઢીગો કરવો, કઠણ રાખવો નહી. ત્યાર પછી એ રાંધેલા ચાપનાં માસને છરીથી દાબી ચપટું કરીને તેની બધી બોરદુ પર છરી વડેજ એ બધો મસાલો સરખો ચોપડવો. ત્રીજી રીતથી ચાપ કરવા હોય તો ઉપર છ ચાપ બારા પકાવેલા લેવા લખ્યું છે તેજ મુજબ પકાવેલા એટલાજ ચાપ લેવા અને અડધો તોળો આદુ તથા લસણની છ કળીને છોલી છુદીને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પ દડાં તથા મોટાં બે લીલાં મરચાંને ધોઇને માહેથી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખવું અને

ચોચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો નવી આમલી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાં સાથે એ બધાને જરા સરકામાં બારીક પીસી ચોપડાય તેટલો ઢીળો કરવા માટે ઘટે તેટલો બીજો સરકો તથા અડધો તોળો નીમક ભેળીને એ બધો મસાલો છરી વડે બધા ચાપની ઉપર ચોપડવો અથવા તો આદુ, લસણ, જીરૂં તથા આમલીને જરા સરકામાં બારીક પીસી તેમાં સરકો ભેળીને ચોપડાય તેવો બરાબર પોચો કીધા પછી પહેલે ચાપને એ લગાડવો અને કોથમીરનાં અમથાં પાદડાં તથા મરચાંને બીઆ કોરડું કરી બારીક કાપીને એના છ ભાગ કરી ચાપનાં મસાલા વાળા બેઉ પડની ઉપર એ ભભરાવી દાબીને તેમાં બેસાડવું. ત્યાર બાદ ઉપલી જેબી ચીજથી ચાપ તૈયાર કીધા હોય તેને ભરવા માટે મૅરડ પટેટાના છ ગોળા કરી તેને ચોખાના આટામાં રોળીને હથેલી પર મેલી બધેથી સરખું પતળું થાપવું અને ચાપનું હાડકું ઉપરથી એક ઈંચ જેટલું બાહેર રહે અને માસવાળો બધો ભાગ બાહેર દેખાય નહી તેવી રીતે તેની ઉપર ચાપ મેલીને તેની આસપાસ પટેટા વીટાળીને લપેટી લેવા અને બોરદુ પર પટેટા વધારે હોય તો તે કાઢી નાખીને ઉપરનાં હાડકાં તરફનો ચાપનો ભાગ ઉઘાડો રહે નહી માટે તે હાડકાં સાથ પટેટાને દાબીને વળગાવી સફાઈદાર ચાપ કરવા અને આએ ચોપડીમાં પૅટીસ બીમા પટેટાના છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંઉનું ભુરકું કીમ એ ચાપની બધી બોરદુપર વળગાવીને પછી ચાપને જરા લંબગોળ અને ચપટા બનાવી ખાતી વેળા એજ પૅટીસમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રણ ઇંડાંને દોહવી મોટી કઢાઇમાં અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી તે કકડેને તેજ રીતે ઇંડાંમાં ચાપને બોળીને મજાહના કકરા ફીકા લાલ રંગના તળવા. ઉપર લખેલી બધી રીતના મસાલાના બનાવેલા એ બધા ચાપ ઘણા સારા ટેસ્ટના થાય છે. પણ જો કોઇને મસાલાના પસંદ નહી હોય તો ઉપર અમથા ખારા ચાપ પકાવવા પહેલે લખ્યું છે તેમ પકાવેલા ચાપને પટેટામાં ભરવા અથવા થોડા વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુના રસમાં એ ખારા ચાપને થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી એને પટેટામાં ભરવા. આપેલાં કાચાં ગોસ્તના ચાપ કરવા હોય તો ઉપર મુજબ છ ચાપ કાપવા અને આએ ચોપડીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ ચાપને આપીને પછી એ ફ્રયાજ

ચાપને ઉપર મુજબ મૅશ્ડ પટેટામાં ભરીને ઉપલીજ રીતે ચાપને સુર્તજ તળવા. એ રીતે આથેલું ગોસ્ત જો કે ચરી જાય છે તો પણ પટેટાની અંદર વીટાળી લઇને તળીયા પછી માહેનાં ગોસ્તનો રંગ લાલ કાચો જેવોજ દીસે છે.

પટેટાની સળી.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પટેટાનો વરખ છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જાદાં વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખવી. પછી સોજી ધોઇ ચાળણીમાં નાખી તેમાંનું બધું પાણી નીકળી જાયને એ પટેટાના વરખમાં લખ્યા મુજબજ આગ્મે સળીને મજાહની કકરી પણ સફેદ તળવી. ગમે તો સળી કાપવાને બદલે મોટા પટેટાને છોલીને કોહેળું ખમણવાની ખમણીથી આખાજ ખમણવા અને એ સળીને સોજી ધોઇ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ એ સળીને તળી નીમકનું પાણી એમાં પણ નાખવાને ચુકવું નહી. એ સળી ઘણી બારીક થાય છે. ચરબીને કકડાવીને તેમા તળેલી સળી પણ સારી થાય છે માટે ગમે તો તેમ તળવી.

પટેટાનો આટો.

સારી જાતના પણ અંદરથી જરા પીળાસ પર હોય તેવા પટેટાને છોલીને ધોવા અને તેને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને પછી સોજાં મોટાં વાસણમાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં એ પટેટાને નાખી ખુબ ચોળી મેળવીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા પોયામાંથી બધું છાંડી લઈ દસ મીનીટ ઠરવા દેવું અને ઉપર બધુ પાણી તરી આવશે તે બધું નીતારીને કાઢી નાખી બીજું સોજું પાણી રેડી જ્યાં સુધી હેઠેના પટેટા પાણી સાથે મેળવતાં પાણી ગદળું નહી પણ તદનજ નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે પાણી બદલીને ઠરવા દેવું અને જ્યારે છેલ્લે તદન નીતરૂં પાણી હોય તે કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે તદન સોજો સફેદ પાઉડર જેવો આટો ઠરી રેહશે તેને મોટી રકાબીમાં પાંથરીને તડકે સુકવા મુકી અવારનવાર ફેરવ્યાં કરવો અને તદનજ સુકો થાયને છુંદીને બાલની ચાળણી હોય તો તેનેથી અને તે નહી હોય તો રંગ વગરની તારની બારીક ચાળણીથી ચાળીને સોજાં નવા ટીનના દાબડામાં ભરી ચપટ ઢાંકીને

પૅક કરવું. એ આટો તદન સફેદ થાય છે અને બરાબર સુકવેલો હોય છે તો વર્ષો સુધી રહી શકે છે. સુપ ઘાડો કરવામાં એ આટો નખાય છે તેમજ એનું સાધારણ પુડીંગ બનાવીને સીક માણસ તથા બચ્ચાંને પચી શકે તેવું હલકું થાય છે. એ આટો કોઈ વાર આરારૂટને બદલે વેચાય છે.

પટેટાનો વરખ.

એક શેર મોટા પટેટાને છોલીને તેનાં એક સરખાં પતળાં બધાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી પૅનનાઇફથી એકેક વેફરની એક તરફની કીનારીથી બારીક સેવ જેવો બધો વરખ ફરતો ગોળને ગોળ લાંબો કાપવા માડવો અને એ રીતે વરખ કપાતો જાય તેને ઠંડાં પાણીમાં નાખતાં રહી છેલ્લે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધો વરખને ટોપલામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. તે પછી ઘણી મોટી કડાઈ અથવા મોટા પાટીયામાં બે શેરને આસરે ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધો વરખ પાંથરીને ચુલામાં બધે ફરવું ઘણું ધીમું બળતું રાખવું અને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને નાના એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું. પણ તળવા મુકેલા વરખને વારંવાર ચમચાથી ફેરવવો નહી, તેમ કરતાં વરખ ભાગી જશે. માટે જરા કકરો થાયને સંભાળથી થોડે થોડે વારે આંધરાંની મોટી ચમચાથી ફેરવવો. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી અને મજાહનો કકરો પણ સફેદજ રેહને તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાંટીને પાછો સંભાળથી ફેરવવો અને પાણી પડયાથી વરખ નરમ થાય છે માટે પાણી બળીને વરખ પાછો કકરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને ચોભ્યા વગર જલદી જલદી બધો વરખ માહેથી કાઢી લેવો. કારણ કકડતાં ઘીમાં વધુ વાર રેહતાં રતાસ પકડશે. એ વરખ તળવામાં કાંઈ ઘણું ઘી ખપતું નથી તો પણ પુરતાં ડુબતાં ઘીમાંજ બરાબર તળાય છે. ચરબીમાં તળેલો વરખ પણ સારો લાગે છે માટે ઘીને બદલે પુરતી ચરબી લઇને તેને બરાબર કકડાવીને તેમાં ગમે તો વરખ તળવો.

પટેટાનાં વેફર.

પટેટાનાં વરખમાં લખ્યું છે તેટલાજ પટેટાને છોલીને કાગજ જેવા પતળાં વેફર કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા

પછી ધોઇને કોરડાં થવા માટે બેયાંમાં નાખવાં તે પછી એ વરખમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ડુબતાં ઘીમાં લગભગ તદન સફેદ જેવાંજ પણ મજાદનાં કકરાં વેફર તળવાં એ વેફરને પણ તળતી વેળા વારવાર ફેરવ્યાથી ભાગી જાય છે માટે વરખમાં લખેલી રીતેજ ફેરવીને તળવાં. ગમે તો એ વેફરને પણ ચરબીમાં તળવાં, તે પણ સારાં લાગે છે.

પટેટા ભુંજેલા.

સારી જાતનો એક મોટો અડધા શેર જેટલાં વજનનો પટેટો લેવો અને તેમાં નવા બુતારાની સળી અથવા હૅર પીનને વચોવચમાં આરપાર ખોસીને કાઢી લેવી. જેમ કીધાથી ભુંજાતી વેળા એ છેડ વાટે માહેલી વરાળ નીકળી ગયાથી બાહેરની છાલ ફાટશે નહી. તે પછી સળગેલા ચુલાનું બળતુ તથા ઇંગાર ખસેડી ચુલાની વચમાંની ગરમ રાખમાં ખાડો કરી તેમા પટેટો મુકીને તેની ઉપર પાછી એ ગરમ રાખ ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચુલા વાપરવા માટે પાછું ઉપર બળતું કરવું. પદર વીસ મીનીટ થાયને બધું કાઢી નાખીને પટેટાનું પડ ફેરવવુ અને પાછું પેહલેની કાનીજ ઉપર બધું મુકી બધો મળીને લગભગ પોણો કલાક થાય અને પટેટો નરમ થયો હોય તો કાઢવો. પણ એ અરસામાંજ પટેટો બરાબર ભુંજાશે. નાના પટેટા હોય તો તેને પણ ઉપર મુજબ છેડ પાડીને ભુંજવા. પણ તે જલદી થશે માટે તેને જલદી ફેરવવા અને ઉપર કરતાં ઓછે વખતે કાઢવા પણ વળી અડધા શેર કરતાંબી વધારે મોટા પટેટા હોય તો તેને ભુંજાતાં વધારે વખત જોઇશે. બીજી રીતે પટેટા ભુંજવા હોય તો કોઈ પણ જાતની ચીકણી માટીને પાણીમાં ભીનવીને જરા કણુ જેવી કરવી અને અડધા શેર વજનના એક મોટા પટેટાની આસપાસ એ માટીનું અડધો ઇંચ જાડું પડ કરી લેવું. પછી પટેટાને ચુલા યા માટી સગડીમાં પતળા ઇંગારે મુકીને તેની ઉપર તેમજ આસપાસ કોલસાના ઇગારનું પતળું પડ કરી અડધો કલાક થવા આવેને ઇંગાર ખીસાડીને પટેટો તપાસવો અને બટોડાની ઉપર બધી ફાટ પડી હોય તો પટેટો ભુંજાયલો જાણવો. પણ ફાટ પડી નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી પાછો ઇંગારમાં રાખવો. એના કરતાં મોટા પટેટા પણ એમજ

રીતે ભુંજવા પણ નાના હોય તો તેની આસપાસ મટોડીનું •ો ઈંચનું પડ કરવું અને તેને જલદી તપાસી જોવા. કારણ તે જલદી ભુંજાશે. કોલસા નહી હોય તો પછી સોટી, ઘાસ એવું સળગાવીને તેની અંદર પણ પટેટા ભુંજાશે. ભુંજેલા પટેટાને નીમક મરી સાથે ખાવા અથવા બાફેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં લખયા મુજબ મૅશ્ડ કરી તેમાં માખણ, નીમક, મરી મેળવી તેજ રીતે મોલ્ડમાં દાબી કાઢવો યા સરખો સફાઈદાર ઢગળો કરી તેની ઉપર કાંઈ તરેહનું કટર દાબીને નકશી કરવી.

પટેટા મૅશ્ડ (ઘુંટેલા પટેટા.)

અમથા ખાવા માટે નરમ બાફેલા પટેટા સારા લાગે છે, પણ મૅશ્ડ કરવા માટે પટેટા જોઈયે તો સારી જાતના સોજાં પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજાં ધોઈને આમ્એ ચોપડીમાં બાફેલા પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ પણ નીમક નાખ્યા વગર એમજ બાફવા મુકવા અને તેમાં ખુતારાની સળી ભોંકાય તેટલાજ નરમ થાયને ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી છાલ છોલીને ગરમ હોય તેટલાંજ માંહે ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક નાખીને સોજાં વાસણમાં સાફ કરછી વડે ઘુંટીને માંહે જરાબી આખી કગરસ રેહ નહી તેમ નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરવા. બાફેલા પટેટાને કદીબી પાતા ઉપર પીસીને મૅશ્ડ કરવા નહી કારણ તેમ કીધાથી પટેટા ચીકણા ચીવટ થઈ જાય છે, તેમજ ઘણા નરમ બફાયલા પટેટા કરછી વડે મૅશ્ડ કરતાં પણ તેબી ચીકટ થાય છે, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબજ બારીને પછી કરછીથીજ ઘુંટવા જોઇયે. કારણ કે આમ્એ ચોપડીમાં બટક પટેટાનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તે તો સેજબી ચીકટ થયલા પટેટાનાં બના શકયેજ નહી, તેમજ આમ્એ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં તથા પટેટાના હાડી ચાપ છાપેલા છે તે બેઉ વાંનીમાં તેમજ બીજી જેબી વાંનીમાં ઘુંટેલા, મસળેલા અથવા મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા કરી છાપેલું હોય તે સઘળાંમાં છોલ્યા વગર અને ઘણા નરમ નહી તેવાજ પટેટા બારી છોલીને ઉપલીજ રીતે મૅશ્ડ કીધેલા લેવા. અમથા ખાવા માટે એ રીતે મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક, ઘુંટેલાં મરી તથાં બે ત્રણ તોળા સોજું કઠણ માખણ બરાબર ભેળીને પછી સફાઈદાર ગોળા કરી તેની સપાટીની ઉપર છરીનું પાંનું ફેરવીને સફાઇ કીધાં

પછી દાબીને જરા ચપટું કરી મોટી તરેહ જેવાં કે જાનવર પક્ષીનાં વેલાતી મોટાં કટરને એ પટેટાની ઉપર દાબીને તરેહ પાડવી અગર તે નહી હોય અને હાથ વડે તરેહ પાડતાં આવડતું હોય તો તેમ પાડવું અથવા નકશીવાળાં ઘણાં છાલકાં મોલ્ડને ઘણુંજ સેજ માખણ ચોપડીને તેમાં એ પટેટાને દાબીને ભરવા પછી ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ બધી રીતે નકશી કીધેલું જોવામાં સારૂં લાગે છે.

પટેટા સ્વાદીષ્ત

પટેટા કોલ્ડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાફીને છુંદેલા પટેટા રતલ ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળો ૧॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, રોસ્ત ગોસ્તની અથવા ખારાં ગોસ્તની ગ્રેવી વાઇન ગ્લાસ ૧.

પટેટામાં દુધ તથા નીમક ભેળવું અને માખણમાંથી એક નાનાં પાઇદીશને જરા લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી પાંથરીને સરખી મુકીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવી ગ્રેવી રેડી બાકીનું બધું માખણ ઉપર મેલીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવું.

પતરેલ.

ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો બેઉ મળીને માપેલો ટીપરી ૧, ચણાનો આટો ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, સોજો ગોળ શેર ૦।, લીલું નાળીયેર અથવા તદનજ નવું સુકું કોપરૂં એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ તોળા ૩, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તથા દલેલાં મરી દરેક તોળા ૨, નીમક તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૧॥, આખું જીરૂં; આદુ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, લસણનો કડો ૧, વસઇનાં પાકાં કેળાં ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલા મરચાં ૮ થી ૧૦, ઘી; આલુનાં પાદડાં તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદાને ભેભટમાં બરાબર ભુંજવા અથવા છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ઝુકો કાપીને એને જરા ઘી અથવા તેલમાં તળવો. આદુ લસણને છોલવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. સુકું કોપરૂં હોય તો તે, જીરૂં તથા લસણને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવું. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક

કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ખાટું ડોહરૂં કાઢવું. પછી ભુંજેલું કોપરૂં અથવા લીલું નાળીયેર જે હોય તેની સાથે ઉપલો બધો સામાન પાણી વગર પાતા ઉપર પીસવો અને કેળાંને ધોળી છોલીને બબે કટકા કાપી ચીરીને બબે ફાડચાં કાપી કઢાઇમાં થોડું ઘી કકડાવીને તેમાં અધકચરાં તળવાં, કકરાં લાલ કરવાં નહી. ગોળનો ભુકો કરીને સોજો કરવો. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં બધા આટાને ચાળીને તેમાં એક પાશેર જેટલું ઘી મેળવી કેળાંને તેમાં ભચડીને બરાબર ભેળાયા પછી એમાં બધો સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરી આમલીનું ડોહરૂં ખપતું ખપતું નાખી ચોપડાય તેવી ખરપતાં જેવી ઘટ મેળવણી કરીને ચાખી જોવું અને આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાટું તીખું લાગે નહી તો બીજી જરા મરચાંની ભુકી તથા બીજી જરા આમલીનું ઘટ્ટું ખાટું ડોહરૂં કાઢીને તે ભેળવું, પણ વળી. તેમ કરતાં મેળવણી પતળી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી આલુનાં પાદડાંને ધોઈ સોજા કરી ડીચકાં કાપી કાઢી લુછીને કોરડાં કરવાં અને એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એક મોટાં પાદડાંનું સુલટું પડ હેઠે ખુનચાને લાગે અને ઉલટું ખડબચડું પડ ઉપરથી રેહ તેમ મુકીને તેની ઉપર હાથવડે મેળવણી બધેથી એક સરખી જરા જાડી જેવી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાછું બીજું મોટું પાદડું હોય તો તે એક અને નાનાં હોય તો તેની ઉપર સમાય તેટલાં એજ રીતે ઉલટાંજ મુકી તેની ઉપર પાછું એમજ મેળવણીનું જાડું જેવું પડ ચોપડી એ રીતે બધાં પાંચ છ પડ મુકયા પછી સામસામી બે બેરડુની પાદડાંની કીનારીને બબે આંગળ જેટલી વાળી લઇને પછી ત્રીજી તરફથી પતરેલની ગુંદરીને મજાહની કઠણ વીટાળીને દોરાથી મજબુત બાંધી લેવી. એ રીતે બધી મેળવણી પુરી થાય ત્યાંસુધી બધી ગુંદરીઓ બનાવ્યા પછી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર જેટલું મીઠું તેલ નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેલ કકડેને તેમાં પતરેલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મુકી ઢાકણુ ઢાંકવું અને એક પડ તળાયને ઉતારીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવીને પાછું ચુલે મુકી બીજું પડ તળાયને માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેંડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને પાણી સુકાય અને પતરેલ ચરીને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી કાઢીને છુટી છુટી મુકી ઠંડી થવા દેવી. પણ

પતરેલ પોચીજ હોય તો કાચી હોવાથી બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડીને ચુલે રાખી તે સુકાય અને કઠણ થાયને ઉતારવી. મેથીનો સ્વાદ પસંદ હોય તો પતરેલની મેળવણીમાં મેથીનો આટો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નાખવો.

બીજી રીતે પતરેલ બાફવી હોય તો એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવીને તેની ઉપર બેસ્તી કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની મોટી ચાળણી મુકીને તેમાં કાચી પતરેલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મેલવી અને ચાળણીની ઉપર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે મોઢું બળતું કરવું. પાણીની વગળથી પતરેલ બફાઇને બરાબર કઠણ થાય ત્યારે કાઢવી પતરેલ બફાઇને ચરેલી હોવાથી કોઈ લોક એમ કાચી પણ ખાય છે પણ ઠંડી થાયને તેજ દહાડે અથવા બીજે દીને ગમે તેટલી પતળી યા જરા જાદી કાતરીઓ કાપી લોઢીની ઉપર સોજું મીઠું તેલ અથવા ઘી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહની કકરી લાલ તળી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ચાસ પાયલી પતરેલ કરવી હોય તો પતરેલને ઘીમાં તળાયા પછી કાઢી લેવી અને થોડા ગોળને ભાજી ભુકો કરી કચરો કાઢી જરા પાણીમાં પીગળાવીને લોઢીની ઉપર રેડવો અને જરા ચાસ થાયને પતરેલની તળેલી કાતરીઓને તેમાં પાશે પાશે મુકી બેઉ પડને બરાબર ચાસ પાઇને પછી ઉતારીને કાઢવી. કોઇને ઘણી કકરી પસંદ હોય છે માટે પતરેલની કાતરીઓ ભાગી જાય તેમ બધી ફેરવ ફેરવ કરીને કકરી તળવી અને ચાસ પણ ગમે તો એમજ તળેલીને પાવો આલુનાં પાદડાં જરવામાં જરા ભારી છે•માટે મળી શકતાં હોય તો આલુનાં પાદડાંને બદલે શકરકદના વેળાનાં મોટાં પાદડાં લઇને તેની એજ રીતે પતરેલ બનાવવી. પતરેલની નાની ગુંદરી બનાવવા તેમજ બાફવાને ઘણી સેહલ પડે છે અને વળી તેવી બધાંને હાથે બની શકે છે માટે જો તેવી બનાવવી હોય તો તે અકેક ગુંદરી માટે એક બીલસનાં વ્યાસનાં બબે કુમળાં પાદડાં લેવાં અને પાદડ. મોટાં હોય તો એક ગુંદરી માટે તેવું એકંજ પાદડું લેવું અને ઉપલીજ રીતે તેની ઉપર મસાલાનું જાડું પડ ચોપડી વીટાલીને બાફવી. પણ એની કાતરીઓ ઘણી નાની થાય છે માટે ગમે તો એ આખી એકં પતરેલને લાંબા બે કટકામાં ઉભી કાપીને પછી તળવી.

પતરેલ ૨ જી.

સોજી ચણાની દાળનો આટો શેરીયાંથી માપેલો શેર ૩, મોટા એક સરખા કાંદા ૨૦ અને તેનું વજન શેર ૫, સોજો ગોળ તથા ચાચોરા કાઢેલી નવી આમલી દરેક શેર ૧, આદુ; લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦।, સુકાં ગોવાનાં મરચાં; આખું જીરૂં તથા નીમક દરેક નવટાંક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, બાદીયાંન; તજ; એળચી તથા લવંગ એ બધું છુંદેલું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, કોથમીરનો ઘણો મોટો ઝુડો ૧, મોટાં લીંબુ ૮, પાકાં પણ કઠણ તળવાનાં વસઇનાં મોટાં કેળાં ૪, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૦॥, આલુનાં નાનાં મોટાં ભેલ પાદડાં ૯૮.

આદુ લસણને છોલીને એને તથા જીરૂં, મરચાંને જુદું જુદુ કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. કોથમીરનાં બધાં પાદડાં કાઢી ધોઈ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. લીંબુને કાપીને કોડીના વાસણમાં રસ કાઢવો. ગોળને ઝીણો કાપી અંદરથી કચરો કાઢીને સોજો કરવો. આમલીને સાફ કરી અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ઘાડું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી કદાચ ખપ પડે તો તેને માટે છુંછામાં એક પાશેર પાણી ભેળીને ગોહરૂં કાઢીને જુદુંજ રાખવું. આઠ કાંદાને છોલી છુદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. અને બાકીના બાર કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી પતરેલની ઘણી મોટી સાત ગુંદરી પાશે પાશે સમાય તેટલી મોટી તદન કલઈ ભરેલી કથરોટમાં બધું તેલ રેડીને તેમાં એ કાંદાને તળીને ઉતારી પાડી માહેથી આંધરાંની ચમચથી બધો કાંદો તુર્તજ કાઢી લઈ ઠંડો થવા દેવો અને તેલવાળી કથરોટ પર તદન કલઈ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકી રાખવો. પછી બીજા કલઈ ભરેલા મોટા ખુનચામાં આટા સાથે નીમક તથા બીજો બધો મસાલો મેળવી કાપેલી કોથમીર. ગોળ તથા ઠંડો થએલો તળેલો કાંદો, ભુકા જેવો કાંદો તથા લીંબુનો રસ નાખી ખુબ તરેહ મસળીને ખપતું ખપતું આમલીનું પેહલુ કાઢેલું ઘાડું ડોહરૂં ભેળીને છેલ્લે કેળાંને ઓલી ચીરીયાં કાપી તે બરાબર મેળવીને મેળવણી જરા પણ પતળી કરવી નહી પણ મજાહની ચોપડાય તેવી

ખરપટાં જેવી ઘટ કરીને ચાખી જોવી અને નીમક કદાચ કમતી લાગે તોજ બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું જરા ભેળવું. ત્યાર બાદ પતરેલનાં પાદડાંને ધોઈ લુછીને કોરડાં કરી ડીચકાં કાપી કાઢીને ઉપલી મેળવણીમાંથી ઘણી મોટી સાત ગુંદરી થાય તેટલે હીસાબે પણ આએ ચોપડીમાં પતરેલ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ એ પાદડાંની ઉપર મસાલાના જાદાં પડ ચોપડીને મજાહની કઠણ સફાઇદાર સરખી ગુંદરીઓ વીટાળી છેડા દાબીને એમજ રાખવા એની ઉપર દોરો બાંધવો નહી. પછી પેલાં કાંદો તળેલાં કથરોટમાંનાં તેલમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઘણો મોટો જે ચુલો હોય તેની ઉપર ગોઠવીને મુકવી અને એક જોશ આવેને કથરોટને ઉતારી તેમાં આલુનાં ત્રણ ચાર પાદડાંને સરખાં પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર પતરેલની બધી ગુંદરીઓ એકેક સાથે પાશે પાશે અથડાવીને મુકી પાછી ચુલા ઉપર કથરોટ મેલીને પછી ઉપર કલઈ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકવો અને બળતું મોટું નહી પણ ધીમું રાખી અવારનવાર કથરોટને ચુલા ઉપર ફેરવ્યા કરવી, જેથી બધે એક સરખો તાપ લાગશે. એ રીતે આડધો કલાક ચુલે ગખ્યા પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને કથરોટને ઉતારવી અને બધી ગુંદરીઓને અંદરથી કાઢી લઇને કથરોટની અંદર મુકેલાં પાદડાંનો ભુકો બધો ચમચથી ઓખવીને કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ કથરોટમાં હવે બીજાં પાદડાં મુકયા વગર બીજું પડ તળાવા માટે એમ અમથીજ ગુંદરીઓને પાશે પાશે પાછી ગોઠવીને મુકવી અને ચુલામાંથી બળતું કાઢી નાખી કથરોટને ધંગારે મેલી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે અવારનવાર કથરોટને ફેરવ્યા કરી બીજું પડ થવા માટે આડધો કલાક ધંગારે રાખી હેઠેથી પણ મજાહની લાલ થાયને ઉતારવી. પછી પતરેલ પેહલીમાં લખેલી રીતે કાતરીઓ કાપી તેમજ તળવી.

પતરેલ ૩ જી.

ચણાની દાળનો શેરીયાંથી માપેલો આટો શેર ૧, મગની દાળ; મસુરની દાળ તથા તેલ લગાડયા વગરની તુવરની સોજી નવી દાળનો આટો એ ત્રણડે સરખે ભાગે બધો મલીને શેર ૧, કાંદા શેર ૨, સોજો ગોળ શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦॥, આદુ શેર ૦।, ચુંટેલું જીરૂં નવટાંક, નીમક તોળા ૨, લસણના મોટા કડા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસીલા ભરેલા

નાના ચમચા ૨, બરાબર પાકેલાં મોટાં વસઈના કેળા ૩, મોટાં બાદીયાન ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજા મોટાં લાલ સુકાં મરચાં ૧૨ થી ૧૫, ઘણું મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૦|, કોથમીરનો મોટો ઝુડો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૭, સોજું મીઠું તેલ તથા આલુનાં પાદડાં ખપ મુજબ

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, આદુ લસણને છોલી છુંદીને એ ત્રણુંને થોડાં તેલમાં તળવું. કોથમીરનાં પાદડાં જુદાં રાખવાં અને તેના ડાંડા તથા લીલાં મરચાને ધોઇ કોરડું કરીને એ બેઉની સાથે બાદીયાન, જીરૂં, તજ, સુકાં મરચાં ભેળવાં અને નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં બે ભાગ જેટલાંને એ ભેળેલા સામાન સાથે સાફ પાતા ઉપર પીના અંદર હળદ નાખીને એ સઘળાંને જરા તેલમાં લાલ તળવું. કોથમીરનાં અમથાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરી બારીક કાપીને જુદાં રાખવાં. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. બાકી રહેલાં એક ભાગ નાળીયેરને સેજ પીસી જરા પાણી નાખી ચોળીને ઘાડું ડોહરૂં કાઢી કોઈના વાસણમાં રેડીને તેમાં આમલી નાખી ઘટે તો સેજ પાણી નાખીને બરાબર મેળવી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો જુદો રહેવા દેવો. પછી કલઇ ભરેલા ચુનચામા બધા આટાને ચાળીને તેમાં તળેલો બધો સામાન ભેળી કેળાને છોલી તેના કટકા કાપી એ, ગોળ તથા નીમક પણ માંહે નાખી સારીકાની મસળીને બધું એક રસ કરી ઘટે તેટલું નાળીયેરનાં દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરૂં નાખીને મજાહની ચોપડાય તેવી ઘટ બરપતા જેવી મેળવણી કરવી પણ જો ડોહરૂં બધું ભેળતાંબી મેળવણી ઘણીજ કડણ જેવી રહે તો પેલા જુદા રાખેલા આમલીના છુંછામાં જરા પાણી ભેળીને બીજું ડોહરૂં કાઢી તે ખપે તેટલું નાખીને લખ્યા મુજબની ઘટ મેળવણી કરવી. સેજબી પતળું કરવું નહી. તે પછી ચાખી જોવું અને કદાચ નીમક ઓછું લાગે તોજ બીજું સેજ ભેળીને બરાબર કરવું. ત્યાર બાદ છેક છેલ્લે કાપેલાં કોથમીરનાં પાદડાંને મેળવણીમાં ભેળવાં. પછી ઉપર પતરેલ પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુનાં પાદડાંની ઉપર મસાલાનાં જાદાં પડ ચોપડીને મજાહની મોટી જાદી ગુંદરીઓ વીટાળીને દોરાથી બાંધી લેવી. પછી તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયાના તળીયાંમાં થોડું

સેાજું મીઠું તેલ રેડી તપેલીનાં તળાયાંમાં થેાડાં આલુનાં પાદડાં પાંથરીને તેમાં પાસે પાસે ગુંદરીઓ મેલી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે દસ મીનીટ મુકવુ. તે પછી પતરેલનું પડ ફેરવીને એમજ બીજી દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ અંદર એક શેરને આસરે ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમેજ બળતે રાખવું અને પાણી સુકાઇ પહેલી પતરેલમાં લખ્યા મુજબ ચરીને ગુંદરી કડણુ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને કાઢીને પહેલીજ પતરેલમાં લખ્યા મુજબ તળવી.

પનીર ક્રીમનું.

ભરેલી તાજી કઢણુ દુરીની ત્રણ શેર ક્રીમમાં ત્રણ તેાળા વાટેલું નીમક ભેળવું અને એક જાદાં સફેદ ધેાતાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં ક્રીમ નાખી પેાતળું બાંધીને બાર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું અને આએ ચેાપડીમાં પહેલે પનીર બનાવવાનેા સાંચેા પાડેલેા છે તેવા સાફ કીધેલા સાંચામાં મલમલનું સેાજું કપડું અંદર સરખું પાંથરીને મુકી તેમાં ક્રીમ નાખી કપડાંના બધા છેડા સફાઇથી ઉપર વાળી લઇને પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર વજન મુકવું બાર કલાક પછી સંભાળથી પનીરને ફેરવી બીજા બાર કલાક એમજ દાબી રાખ્યા પછી કાઢીને ખાવું. એ પનીર ઠંડીની રૂતુમાં બને છે પણ બીજી રૂતુમાં એમ દાબીને રાખતાં વાસ મારી આવવાનેા સંભવ છે.

પનીર ક્રીમનું ૨ જું.

હલવાંનના ચુસ્દાને ચીરી ચેાખ્ખાનેા આટેા તથા નીમક લગાડી ધણેા સેાજો ધેાઇ તડકે બરાબર સુકવીને તૈયાર કરવેા. પનીર બનાવવું હેાય ત્યારે સેાજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૬, કઢણુ સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, તથા નીમક તેાળા ૪ ને મેાટાં કેાડીનાં વાસણુમાં નાખી બધું ભેળાને સુકવેલા ચુસ્દાનેા ચાર ઇંચનેા ચેારસ કટકેા કાપી એમાં સારીંકાની ચેાળી ચેાળીને પછી અંદરજ રેહવા દઇ ચેાત્રીસ કલાક પછી માહેથી ચુસ્દેા કાઢી નાખવેા અને એ બંધાયલી મેળવણી જે દહી જેવી થશે તેને પનીર ક્રીમનું પેહલું ઉપર છાપેલું છે તે રીતે કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધી ટાંગી રાખી બધું પાણી ઝહરી ગયા પછી છેાડી કપડાંની ઓરડુ પર વળગેલું હેાય તે બધું કાઢીને એકઠું

કરી નીચે પનીર છાસનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પનીરના સાંચામાં બનાવવુ. એ પનીર પણ ઠંડીની રૂતુમાંજ બનાવવું.

પનીર છાસનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૬, સફેદ નીમક તોળા ૯, સોજી ઘાડી ખાટી છાસ પાશેર ૧, લીંબુનો ગળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને અંગારે મેલી તેમાં થોડું થોડું કરી બધું નીમક નાખી કલઈ ભરેલી ચમચથી મેળવવું અને દુધમાં કરરો પડેને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં બેલમાં રેડી દઈ ઠંડું પાડવું. પછી છાસ તથા લીંબુનો રસ માહે મેળીને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું ત્યારબાદ ઉપર પનીર ક્રીમનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખી બધું પાણી ગળી જાય અને કઠણ થાયને જે કપડાંમાં પોતળું બવેલું હોય તેની સાથેજ પનીરના સાંચામાં મેલી સફાઈથી ઉપર ચારે છેડા ઢાંકીને પછી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર આસરે છ રતલ જેટલો વજન મેલી બીજે દીને પડ ફેરવી પાછું એમજ વજન મુકી બે ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી પનીર ખાવા લાયક થશે પછી કાઢવું. એ વધારે દાહડા દાબીને રાખ્યાથી પનીર જેમ કઠણ થાય છે તેમ વગારે મજાહનું થાય છે. પણ તેમ તો ઘણી ઠંડીમાંજ રહી શકશે.

પનીર દુધનાં.

નાનાં બકરાંના સોજાં નવ ચુસ્દાને નીમક તથા ચોખાનો આટો લગાડી વાસ તદનજ નીકળીને તદન સોજાં થાય ત્યાં સુધી ધોઈ ઉપર ચરબી વળગેલી હોય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને ઉભા ચીરીને પોહોળા કરવા અને તેને બરાબર કોરડા કરી બેઉ પડુની ઉપર સોજું નીમક પુરતું લગાડી ચુસ્દાનું સાફ પડ હેઠે રેહ અને ખડબચડું પડ ઉપર આવે તેમ સોજા સુપડાં યા ટોપલીની ઉપર પાંથરીને તડકે સુકાવા મુકવા તડકું મુદલ નહી હોય પણ ચુસ્દા જોઈતાજ હોય તો પછી નેતરની સાફ ખુરસીની ઉપર ખડબચડું પડ હેઠે નેતરને લાગે તેમ ચુસ્દા મુકીને તેની હેઠે દુરથી અંગાર મુકીને સુકવવા પણ અંગાર વધારે નહી રાખવા, તેના તાપથી ચુસ્દા દાજી જશે તો તે કામમા આવશે નહી. ચુસ્દા તદન સુકા થાય પછી તેના કટકા કાપી કોડીના વાસણમા એક બાટલી સોજો સરકો રેડી

તેમાં ચુરદાના કટકા નાખી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને ચુરદાને કાઢી નાખી સરકાને જાડાં સફેદ કપડાં યા ફલૅનલથી બે ત્રણ વખત ગાળીને નાની સીસાઓમા ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એમ રાખેલો સરકો બે ત્રણ વર્ષ સુધી વપરાશે. પણ જુનો થયાથી પનીરનો રંગ તદનજ સફેદ થતો નથી પણ જરા મેલો જેવો લાગે છે. જયારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે દુધને એક કકરો પાડી તદન ઠંડું કરવું અને એક પાશેર દુધમાં ખારૂં પનીર પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક અને મોળું જોઇયે તો એમાંનું અડધું નીમક સાફ કરી કચરો કાઢી દુધમાં ભેળીને માહે ચુરદાવાળો સરકો દોઢ ચમચી નાખીને સેજ મેળવવો, ઘણો મેળવવો નહી. તેમ કીધાથી દુધ છુંછા જેવું થઈ જાય છે, તેમજ દુધ સેજ ફુકું હોય છે તો ફાટી જાય છે. તે પછી એ પનીરનાં દુધને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખવું અને દહીના જેવું પણ તદન કઠણ થાય ત્યારે પનીર બનાવવાની ઝીણી ગુંહણની નાની ટોપલીઓ આવે છે તેને આગમચથી ધોઇને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેમાં એ બંધાયલું પનીરનું દુધ નાખી ટોપલીને એક કપ યા તંબલરની કીનારી પર મુકી દોઢ કલાક સુધી પાણી ઝહરવા દેવું, તે પછી ટોપલીને ઉંચકીને બાહેરની બોરદુથી જરા ચોકીને અથવા અંદરથી પનીરને અંગોઠા વડે ચુ થાય નહી તેમ ટોપલીથી અળગું કરીને પછી ડાબા હાથની હથેલીની ઉપર પડેલ પનીરને ઉલટાવીને કાઢી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જમણી હથેલીની ઉપર તુર્તજ લેવું. જેમ કીધાથી ટોપલીનાં તળીયાંનો આકાર પડેલું પનીરનું હેઠેનું પડ જમણા હાથની હથેલીને લાગશે. પછી • તેજ હાથે પનીરને પાછું ટોપલીની અંદર સરખું નાખી બે કલાક સુધી બધું પાણી ઝહરવા દઇને પછી કાઢીને એ ઝહરેલાં પાણીની અંદર પનીરને મુકવું. એમજ રીતે ગમે તેટલાં પનીર, ટોપલીમાં બનાવવાં. પણ એ પનીર કાંઇ સુરતી પનીરના જેવા ખટાસવાળાં અને કઠણ થતાં નથી, તદન મોળાં અને પોચાં થાય છે. પનીર બનાવવાની સાધારણ રીત તો એમ છે કે ઉપર મુજબના સુકવેલા ચુરદાનો ત્રણેક ઇંચ જેટલો સમચોરસ કટકો લેવો અને એક પાશેર દુધને ઉપર મુજબ કકરો પાડી ઠંડું થાયને તેમા એ ચુરદાના કટકાને માહે નાખી આંગળાં વડે સારીકાની ચોળીને પછી

એ ચુસ્દા સાથેજ ઢાંકી રાખવું અને ઉપર મુજબ દુધ બંધાઇને બરાબર કઠણ થાયને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાંથી અડધાં ભાગને ટોપલીનાં તળીયાંમાં તેમજ ફરતી બોરદુ પર ભભરાવીને પછી બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દાનો કટકો કાઢી લઇને બીજા સોજા વાસણમાં મુકીને ઢાંકી રાખવો અને એ બંધાયલાં દુધને ઉપર મુજબ ટોપલીમાં નાખવું. પણ પનીરનું પડ ફેરવતી વખતે બાકી રહેલાં અડધાં નીમકને એમજ ટોપલીમાં ભભરાવીને પછી ઉપેલી પરનું પનીર ટોપલીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે ફેરવી તૈયાર થાયને ઝહરેલાં પાણીમાંથી પેલા બંધાયલાં દુધમાંથી કાઢી લીધેલા ચુસ્દામાં નાખીને ઢાંકી રાખવુ. બીજે દીને એજ ચુસ્દાને પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં ચોળીને પછી દુધમાં રાખવો નહી પણ કાઢીને ફેંકી દઇ પેલાં ચુસ્દાવાળાં પણીમાંથી એક પાશેર દુધમાં બે નાના ચમચાને હીસાબે અંદર ભેળીને એજ રીતે પનીર બનાવવાં. તે પછી બીજે દીને બનાવવા માટે એજ પ્રમાણે સુકવેલો ચુસ્દો બીજો નાખીને બનાવવું. એક શેર દુધનું ઘણું મોટું પનીર પણ બની શકે છે. પણ તેમાં ઉપર એક પાશેર દુધમાં ચુસ્દાવાળો સરકો, ચુસ્દાવાળું પાણી અથવા સુકવેલો ચુસ્દો તથા નીમક લખેલું છે તે હીસાબે દુધનાં પ્રમાણમાં એ બધું વધારે લઇ ટોપલી પણ મોટી લઇને લાગે નહી તેમ સંભાળથી એ મોટું પનીર બનાવવું. મરઘીનો ટેટો જેને સાતપરો પણ કેહ છે તેની ઉપર વળગેલી પીળી જેવી ચામડી હોય છે તેને કાઢીને સોજી ધોઇ ઉપર મુજબ એક પાશેર દુધને કકરો પાડી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં નીમક ભેળી ગાળીને પછી એ દુધમાં એ ચામડીને ખુબ ચોળીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ દુધ જલદી નહી પણ ઘણે કલાકે બંધાશે, તે પછી માહેથી ચામડી કાઢી નાખીને એનું ટોપલીમાં પનીર બનાવવું. સરકો પસંદ નહી હોય તો ઉપર મુજબના ધોઇને સુકવેલા ચુસ્દા લેવા અને તેની ઉપર વળગેલું નીમક અને તેમ બધું ખંખેરીને કાઢી નાખીને ચુસ્દાના કટકા કરવા અને એક બાટલી સોજા પાણીમાં બા રતલ સોજું નીમક તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી બાલીના દાણા નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી ઉતારીને ગાળવું. અને તદન ઠંડું પડે ત્યારે ઉપર મુજબ એમાં ચુસ્દાના કટકાને ભીનવી રાખી બીજે દીને માહે ચુસ્દાને ચોળી એ રીતે

બધા મળીને ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાથે દીને માહે ભચડીને પછી ચુસ્દાને કાઢીને ફેંકી દેવા અને આગમચથી એજ મુજબના બીજા નવા ચુસ્દાને મુકવીને તૈયાર રાખી એમજ બીજા ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી દાબીને બધું પાણી કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા ઉપર લખ્યું છે તેમ એ પાણીને પણ સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવા હેાય ત્યારે તદન સેાજાં દુધને બે કકરા પાડી જરા ગરમ હેાય ત્યારેજ એક પાશેર દુધ માટે એક નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ને હીસાબે ભરીને જોઇતું પાણી દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચ્યાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાય ત્યારે ઉપર લખેલી રીતે ટેાપલીમાં એ પનીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખારૂં હેાય છે માટે એ દુધમાં બીજું નીમક નાખવું નહી.

પનીર દુધનાં ર જા'.

બકરાંનાં તદન ઘણાંજ નાનાં હલવાંનનાં સેાજા' તાજા' આઠ ચુસ્દા લેવા અને ઉપર પનીર દુધનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ તેને ધેાઇ નીમક લગાડી મુકવીને તેના કટકા કાપી એક પાઇંટ સેાજાં સરકા સાથે કેડીનાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી મલમલનાં ઘટ કપડાંને સરકામાં ભીનવી નીચવીને ચેાથે દીને એમાંથી સરકાને ગાળી પાઇંટમાં ભરીને પૅક કરવેા. પછી જ્યારે પનીર બનાવવાં હેાય ત્યારે તદન ભેળ વગરનું સેાજું ચેાખ્ખું દુધ એક શેર લઇ તેને કકરેા પાડીને ઉતારી કેાડીનાં વાસણમાં રેડીને ઉંધાડું રાખી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અવારનવાર અંદર ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને કુકું જેવું થાયને બારીક વાટેલું નીમક એમાં એક તેાળેા બરાબર મેળવીને કપડાંથી બીજા' કેાડીનાં વાસણમાં ગાળવેા. પછી સેાદાબાઇકાર્બેનાનીનાં વજન જેટલેા તેાળી તેમાંના અડધાને એ દુધમાં સારીકાની ભેળવેા અને દુધ તદન ઠંડું થાયને પાઇંટમાંના ચુસ્દાવાળા સરકાને એક મેાટા ચમચામાં ચાર ચમચી ભરીને એ મેાટા ચમચા વડેજ દુધમાં બરાબર મેળવીને દસ કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આએ ચેાપડીમાં પનીર મલાઇનું સુરતી પેહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના પણ ઘણા નાના ચારેક

પાંચ ત્રાસના સાંચામાં તેજ રીતે કપડું મુકીને એ બંધાયલુ દુધ તેમાં નાખી ઉપર છેડાવાળી ઢાંકણુ ઢાકીને તેમજ વજન મેલી ચાર કલાક રાખ્યા બાદ પનીર કાઢવું, પણ સાંચામાથી કાઢયા પછી પણ એ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયા કરે છે માટે પનીરને કાઢયા પછી તદનજ કલઈવાળી સેાજી ચાળણીમાં પનીર મુકીને એક સુપપ્લેટની ઉપર ચાળણી મુકીને ખાતી વેળા માહેથી કાઢવું. પણ કાઢયા પછી પણ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયાજ કરે છે માટે ખાતી વેળાજ કાઢવું. જો પનીરનેા સાચેા નહી હેાય તેા તદન કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ઘણીજ નાની પણ ઉંડી ચાળણીમાં કપડું મુકી તેમાં બંધાયલું દુધ નાખી કપડાંના છેડા સફાઈથી ઉપર વાળી લીધા પછી અંદરના પનીરની ઉપર બેસતું આવે તેવું સેાજુ ગેાળ પત્રુ મુકવું અથવા તદન કલઈ ભરેલુ ઘણું છાલકું ઢાંકણુ યા કેાડીની છાલકી કાચી અંદર મુકવી. તે પછી તેની ઉપર વજન મેલી ઉપર લખ્યા જેટલા કલાક રાખીને કાઢવું. સફેદ ધેાતાં ઘટ કપડાંમાં એ પનીરનાં બંધાયલાં દુધને નાખી મઠાની કાની પેાતળું બાંધી ટાંગી રાખીને પણ એ પનીર થશે એ મેળવણીનાં પનીર ટેાપલીમા બનાવવાં હેાય તેા ઉપર મુજબ સેરકેા એક શેર દુધમાં મેળવી તેમજ ગરમ્યા પછી આએ ચેાપડીમાં પનીર દુધનાં પેહલાં છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ નાનાં મેાટાં જેવા પનીર બનાવવા હેાય તે મુજબ બેથી ત્રણ ટેાપલીઓ લેવી અને તેને પાણીમા ભીનવી કાઢીને પછી બંધાયલુ દુધ જરાબી ચુથાય નહી તેમ મેાટા ચમચા યા નાની ચમચા વડે સંભાળથી કાઢીને ટેાપલીઓમાં ભરવુ અને આસરે બે કલાક થાયને એજ પનીરમાં લખ્ય પ્રમાણે પડ ફેરવીને એટલેાજ બીજો વખત રાખ્યા બાદ કાઢીને એને પણ ઉપર લખ્યા મુજબ ચાળણીમાં અમથાંજ છુટાં મુકવાં ઉપલી બધી રીતથી બનાવેલાં એ પનીર સાધારણ રીતે ચુરફાનાં બનાવેલાં પનીર જેવાં લાગતાં નથી પણ અંદરથી મજાહનાં બત થાય છે અને તેના કરતાં એનેા ટેસ્ટ તદન જુદેાજ લાગે છે. એ મેળવણીનું દુધ બંધાવા માટે ઘણાં કલાક ગણવું પડે છે માટે ગાના મેાડેથી દુધમાં મેળવણી ભેળીને રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના સાચા યા ટેાપલીમાં સહવારે નાખ્યા પછી બનાવવાને બરાબર વખત ફાવે છે

પનીર મલાઇનું સુરતી.

ત્રણ શેર સેાજાં દુધને કલઇવાળી તપેલીમા લગભગ દોઢ પાશેર જેટલું બાળીને દહી શેર રાખી આએ ચેાપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધેલુ છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખેલું છે તે પ્રમાણે એ દુધનું બાંધી બીજે દીને કઠણ થાયને બીજું એવુંજ સેાજુ ત્રણ શેર દુધ લઈ તેમાંથી એક પાશેરને મેાટાં કપમાં કાઢી તેમાં નવ તેાળ સેાજું નીમક પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું અને બાકીનાં બધાં દુધને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ત્રણ ચાર ઉકળા પાડીને તેમાં પેહલે પેલું નીમકવાળું પાશેર દુધ ભેળીને પછી બધું દહી મેળવવુ અને દુધ ફાટીને પાણી છુટુ પડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્વાથી ફુંછા જેવું થશે તેા પછી તેનું પનીર વનરૂ થઇ જશે. ઉતાર્યા પછી મલમલના કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગળવા દઇને પછી બીજાં સફેદ ધેાતાં જગ ઘટ કપડાને ભીનવીને સાંચામાં મેલી તેમાં પેલાં મલમલનાં કપડાંમાંની પનીરની મેળવણી નાખીને તેના ચારે તરફનાં છેડાને સફાઇથી અંદર વાળી લઇને પછી ઢાંકણું ઢાંકીને તેની ઉપર વજન મેલવેા અને આસરે દેાઢેક કલાક પછી પનીરને કાઢીને પડ ફેરવી નાખી પાછુ કપડાંમાંજ મેલીને ઉપલી રીતે દાબી રાખી જ્યારે પાણી મુદલ ઝઉરે નહી ત્યારે કાઢી લેવું. ઘણા દહીનુ પનીર પસંદ હેાય તેા દેાઢ શેર દુધનુંજ દહી બાંધવુ અને બીજે દીને સાડા ચાર શેર દુધ લઇને ઉપલીજ રીતે ઉપરના સામાનનું પનીર બનાવવું આએ ચેાપડીમાં પેહલે બધી આકૃતીએા આપેલી છે તેમાં પનીરનેા સાંચેા પાડેલેા છે તેવા સાંચામા પનીર બનાવવુ

પનીર મલાઇનું સુરતી ૨ જુ.

સેાજું તાજુ દુધ શેર ૪, સેાજી તાજી કઠણ મલાઇ શેર ૧, નીમક તેાળા ૭.

આએ ચેાપડીમાં પનીર દુધના પેહલાં છાપેલાં છે તેમા લખ્યા પ્રમાણે ચાર શેર દુધમાં તે હીસાબે ચુસ્દાવાળેા સરકેા ભેળવેા અથવા સુકવેલાં ચુસ્દાના થેાડા કટકાને દુધમાં ખુબ ચેાળીને કેાડીનાં મેાટાં વાસણમા ઢાકી રાખવા પછી કઠણ દહી જેવું થાય ત્યારે એક કેાડીનાં મેાટાં છાલકાં વાસણમાં આડધેા શેર ઠંડુ પાણી રેડી

• બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દાના કટકા કાઢી નાખી એ દહી જેવું થયલું તે વાસણમાં નાખીને તેની ઉપર નીમક ભભરાવી પાંચ સાત મીનીટ પછી એમાં મલાઇ મેળવવી અને ઉપર પનીર મલાઇનું સુરતી પેહેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનું સાંચામાં પનીર બનાવવું. પછી આઠ દસ કલાકમાં સાંચામાંથી પનીર કાઢી લઇને વાપરવું. કારણ મલાઇને લીધે એ પનીર બીજેજ દીને કડવું લાગે છે તેમજ માહેથી પાણી પણ ઝરયા કરે છે.

પનીર મલાઇનું સુરતી સેહેલું.

જલદી થેાડા કલાકમાં પનીર બનાવવું હેાય તેા તદન સેાજું ચેાખ્ખું ભેળ વગરનું તાજું ચાર શેર દુધ લેવું અને તેમાંથી દેાઢેક પાશેર જેટલું કેાડીનાં વાસણમાં જુદું કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક છ તેાળા પીગળાવીને બીજાં કેાડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને ઢાંકી રાખવું. પછી બાકીનાં બધાં દુધને તદનેજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને માહે નીમકવાળું દુધ બરાબર મેળવીને પછી જલદ નહી પણ નરમ સરકેા નાના ચાર ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરીને એક કપમાં કાઢીને ચુલા ઉપરનાં દુધમાં ફરતેા રેડી દઇને તુર્તજ માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવીને બરાબર ભેળા દેવેા. ઘણી ઘાડી ખાટી છાસ હેાય તેા સરકાને બદલે તે ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટને માહે નાખી બરાબર મેળવી દુધ બરાબર ફાટીને બધું પાણી જુદું પડેને ઉતારવું. પણ વળી દુધ ઘણું ફાટીને છુંછા જેવું થાય તેમ કરવું નહી. તે પછી પનીર મલાઇનું સુરતી પેહલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કપડું મુકી તેમાં લખેલી રીતે દાબી રાખીને પછી કાઢવું. પણ પનીર ઘણું કઠણ સારૂં લાગતું નથી માટે જરા પેાચું જેવું હેાય ત્યારેજ કાઢવું. એ પનીર મલાઈ નાખીને બનાવવું હાય તેા ઉપર લખેલાં ચાર શેર દુધમાં નાખવા માટેની મલાઇને ભાગનું નીમક એક તેાળેા વધારે લેવું અને ઉપલીજ રીતે દુધમાંથી દેાઢ પાશેર દુધ જુદું કાઢીને તેમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને ઉપર મુજબજ બધું દુધ કકડાવી તેમાં એ ભેળીને સરકા અથવા છાસથી ફાડીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધી જરાં વાર ટાંગી પાણી નીકળી જાયને તુર્તે કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં કાઢવું અને એમાં સેાજી તાજી મલાઇ એક શેરને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે સારી-

કાની મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને બનાવવું. પણ સાંચો નહી હોય તો પછી ઉપર લખેલી સાંચામાં ભરવાની પનીરની મેળવણીને સોજા ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી સફાઇદાર ટાઇટ ગોળ પોતળું બાંધીને મહાની કાની ટાંગવું. પણ પાણી નીકળી ગયા પછી ઘણું કઠણ થવા દેવું નહી. જરા પોચું જેવુંજ હોય ત્યારે મલમલનાં સોજાં કપડાંનાં કટકાને પાણીથી ભીનવી નીચવીને એક મોટી કોડીની રકાબીમાં પાંથરીને કપડાંમાં બાંધેલાં પનીરના ગોળાને કાઢીને એ રકાબીમાના કટકામાં ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ વચમાં મુકવો અને બોરદુપરની કીનારી ચુંથાયલી જેવી હોય તો આંગળાંથી દાબી સરખી કરીને પછી કપડાંના છેડાના ડુચા થાય નહી તેમ સફાઇથી ચારેને ઉપર વાળી બાંધીને પછી ઉંચકીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાં મેલી તેની ઉપર છાલકું ઢાંકણ ય રકાબીને ઉલટી ઢાંકી તેની ઉપર ઘણું વજન મેળાયાથી કીનારી ફાટી જાય છે માટે દોઢ એક રતલનો બોજ મેળાને પનીર મજાહનું સેજ પોચું જેવું થાયને કાઢવું. એ અમથાં દુધનું અથવા મલાઇ સાથનું પનીર એક યા પોણો શેર દુધનું કરવું હોય તો તેને પણ ઉપલીજ રીતે બનાવ્યા પછી તેનું પણ એમજ કપડાંમાં સફાઇદાર પોતળું બાંધીને ટાંગીયા પછી પોચું જેવુંજ કાઢી એજ રીતે ચાળણીમાં મુકી કપડાંના છેડા વાળી ઉપર રકાબી ઢાંકીને અડધા રતલ જેટલું વજન મેલી જરા પોચુંજ કાઢવું. એ મલાઇ નાખેલું પનીર કડવું થતું નથી માટે એક બે દીવસ સુધી સોજું રેહશે.

૫૬.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨, કડવી બદામની બીજ ૪, માખણ તોળા ૨॥, રૅનેફ્યા દારૂ ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ઇંડાંમાં અકેક પછી બધો સામાન સાચીકાની ભેળીને નાનાં નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠીમાં અડધો કલાક ભુંજીને કાઢયા પછી આગે ચોપડીમાં સૉસ મીઠો છાપેલો છે તે રેડવો.

પફ ૨ જાં.

શીલનો પેહલાં નમ્બરનો ઘઉંનો આટો. માખણ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧।।, તાજાં ઇંડાં ૩, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઈંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, છાલ તથા તજ નાખી કકરો પડેને તેમાં જરા જરા કરી આટો ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તજ કાઢી નાખીને ઇંડાં ભેળવાં અને થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ગરમ ભઠીમાં દસથી બાર મીનીટ ભુંજીને કાઢવાં. પછી કોઈ પણ જાતની જામ, જૅલી યા મુરબ્બા સાથે ખાવાં ગમે તો છુટાં છુટાં બનાવવાને બદલે કલઇવાળી લંગરી અથવા વાડીને માખણ લગાડી તેમાં બધી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પફ ખીમા પટેટાનાં.

સોજો તીખો ખાટો પણ સુકો પકાવેલો ખીમો લેવો અને સારી જાતના પટેટાને છાલ સાથે નરમ બફીને છોલવા, પણ એને એમ મૅશ્ડ કીધાથી ચીવટ થતા નથી અને એમાં તો ચીવટ પટેટા જોઇયે છે માટે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેના ઘણા મોટાં ખાટા લીંબુના જેટલા ગોળા કરવા અને પાટીયાંની ઉપર ચોખાનો પુરતો આટો ભભરાવી તેની ઉપર ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ ગોળાની પતળી રોટલી વણવી અને તેની વચોવચમાંના બે ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર ખીમાને પાંથરીને મુકવો અને રોટલાનો એક તરફનો ભાગ પહેલે ખીમાની ઉપર વાળીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની સામેના બીજા ભાગની ઉપર વાળીને વળગાવવો. જેમ કીધાથી જાણે મોટું લાંબું અને ચપટું પૅનકેક હોય તેવું થશે. તે પછી તેનો એક છેડો વાળીને ઉપર લઇ તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી તેના સામેનો છેડો એમજ ઉપર લાવીને સફાઇથી વળગાવવું. જેમ કીધાથી મજાહનાં લબ ગોરસ જામનાં પફના ઘાટનાં થશે. ત્યારબાદ ઇંડાંને બરાબર દોહવીને આંગળાં

વડે પફની ઉપર બધે બરાબર પુરતું ચોપડવું, પણ ઈડાંમાં બોળવું નહી, તેમ કીધાથી પફ ભાગી જાય છે. તે પછી કલઈયુ કુબનું પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પફ મુકીને મજાહનાં કકરાં તળવાં. પટેટાની રોટલી પણ વણતી વેળા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. પેણામાં થોડાં ઘીમાં પણ એ પફ તળાશે. એ પફ ખાતી વેળા તળીને ગરમ ખાવાં, ઠંડા થયથી ચપટઈ જાય છે.

પફ જામ; માવો; અથવા મુરબ્બાનાં

જેટલા નાનાં મોટાં પફ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમા પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે મુજબ પતળો યા જાદો વણવો અને તેના ચોરસ કટકા કાપીને તેની વચમાં પ્રણું કરી રાજબેરી જામ મુકવી. પણ તે નહી હોય તો પછી કોઇ પણ જાતની સોજી જામ, બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો માવો એ બધાંમાંનુ જે ગમે તે એક એમાંનું પુરતું મુકી બોરદની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પછી ઘડી કરે તેમ બેવડું વાળીને વચમાં ભરેલું હોય તેટલો ભાગ ઉપસેલો રાખી બાજુની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડી દાબીને વળગાવી લેવું અને ત્રણ બોરદુ પરની કીનારીને ચાલતી છરી વડે સરખી કાપવી. અને પફની ઉપરની બોરદુ પર માખણ ચોપડીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

પફ પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં મૅશડ પટેટા છાપેલા છે તેમ કીધેલા પટેટા રતલ ૦।, ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઈડાં ૮, સોજું દુધ પાશેર ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઈડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ઈડાની દાળમાં બધા સામાનને સારીકની મેળવીને પછી છેલ્લે સફેદી ભેળીને કેક

બનાવવાનાં થેાડાં તીનનાં કેાડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પેાણાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

પફ પેસ્ટ.

ઘણેાજ સેાજો મીલનેા ઘઉંનેા સુપફાઇન આટેા લેવા અને બની શકે તેા એક કલઈ ભરેલા છાલકા પાટીયાને ચુલા ઉપર પેહલે ગરમ કરીને પછી છુટા છુટા સેજ અંગાર ઉપર રાખીને તેમાં આટેા નાખી ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી આટામાંનેા ભીનાસ સુકઇને તદન સુકેા કેારડેા આટેા થાયને ચાળણીથી ચાળીને તે એક રતલ લેવેા. પણ એમ સેકતાં આટાનેા રંગ સેજબી બદલાઇને ડાઘે નહી. એ પ્રમાણે સેકવાને નહી બને તેા પછી આટેા ચાળીને એમજ અથવા સેકેલેા હેાય તેા તે બેમાંથી જે હેાય તે એક રતલ લેવેા. પછી કેરીનાં માખણમાં વધારે ચીકાસ હેાય છે માટે તે હેાય તેા અડધેા રતલ ને પાંચ તેાળા અને સાધારણ માખણ ઘણું સેાજું કઠણ હેાય તેા તે પેાણેા રતલને પાંચ તેાળા અને સાધારણ માખણ હેાય તેા તેને સેાજી નાની તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકી પીગળે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી, પણ કેરીનું હેાય તેને તેા ગરમ કીધા વગર એમજ લેવું. તાવેલું માખણ પાછું બંધાયને તેની હેઠે પાણી ઠરી જશે તે બધું કાઢી નાખીને પાણી વગરનું તદન સુકું માખણ રાખવું. ત્યારબાદ આટાને સાફ પેસ્ટબેાર્ડ પર નાખી તેમાં પાંચ તેાળા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહી પણ પેાચેા જેવેા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી સેાજાં જાદાં મજબુત પાટીયાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકીને હુમકાં નાનાં સફાઇદાર જાદાં મજબુત ખાંડણીયાં જેવા લાકડાંના ટુકડાને બાંધેલા આટાની ઉપર થેાકતાં જવું અને હાથવડે તળે ઉપર કરતાં રેહવું. એ રીતે લગભગ પચીસેક મીનીટ કરવું, તેથી આટેા કેળવઇને ઘણેા સરસ થયાથી પછી ક્રસ્ટ હલકેા થશે. આટેા તૈયાર થાયને થેાડેા બીજો કેારડેા ઘઉંનેા આટેા સાટા માટે લેવા અને પેસ્ટબેાર્ડ યા ટેબલની ઉપર તે પુરતેા છાંટીને તેની ઉપર આટાને સેજ પતળેા જેવેા પણ બધેથી એક સરખેા અને બરાબર ચેારસ વણી માખણમાંથી અડધાંને તેની ઉપર સરખું ચેાપડીને તેની ઉપર પુરતેા સાટેા છાંટીને પછી બેવડેા વાળી પાછું એમજ વણીને બાકીનું અડધું માખણ એજ રીત લગાડી સાટેા છાંટીને તેના એક સરખા સમ ચેારસ બાર કટકા કાપી પેસ્ટબેાર્ડની, યા ટેબલની ઉપર

સાટો નાખીને તેની ઉપર એ કટકાને એકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી છેલ્લો કટકો ઉલટો મુકી ઢગળો કરીને એ પફ પેસ્ટને પફ જામ, માવો અથવા મુરબ્બાના જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તે પ્રમાણે પતળું જાડું વણીને તેમાં અથવા બીજા કોઇબી ઉપયોગમાં એ પફ પેસ્ટ લેવો. પણ પેસ્ટને એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાડાં અને નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાંજ વણાયા કીધાથી તે પતળાં અને મોટાં થાય છે, તેટલા માટે વણતી વેળા પેસ્ટને અગારનવાર બે ત્રણ વખત ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી ફેરવીને બધેથી એક સરખો સફાઇદાર વણવો. સફેદ નકકર મારબલની ઉપર પેસ્ટ વણીયાથી પેસ્ટ ખીલેલો અને હલકો થશે. એક ખાટાં લીંબુનાં રસને ગાળી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં નાખીને એ પાણીથી બાંધેલા આટાનો ક્રસ્ટ વધારે હલકો થાય છે.

પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ કેકનો.

આમંદ અથવા લૅમન ચીજ કેક માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો હોય તો ઉપર પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના એક રતલ આટામાં ૦ા રતલ સોજુ કઠણ માખણ તથા મીઠાસ પુરતી થોડી છુંદેલી ખાંડ ભેળી જરા દુધ નાખીને કઠણ બાંધી તેને ૦ા ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો વણવો અને જેટલાં નાનાં મોટાં કોડીયાં હોય તે મુજબ એ વણેલા આટાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને માખણ લગાડેલાં કોડીયાંમાં એ કટકાને મુકી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી જે ચીજ ભરવી હોય તે એમાં ભરવી અને કાપી કાઢેલાં ખુણાંના આટાને એકઠો કરીને તેને પાછો એમજ વણવો.

પફ પેસ્ટ એટલે ક્રસ્ટ આઇસમાં બનાવેલો.

પેહલે થોડાં આઇસને થોઈ ભુકો કરીને પીગળાવવું. પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલને ફલઇ ભરેલી થાળીમાં ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો ભેળવું અને પાણી વગરનું સોજુ કઠણ એક રતલ માખણ લઈ તેના છ ભાગ કરી તેમાંના એકને એ આટામાં હલકે હાથે મેળવવું અને પીગળાવેલાં આઇસનાં પાણીને ખપતું ખપતું થોડું નાખી ગુંદયા વગર એમજ આટાને હલકે હાથે બાંધીને ગોળો કરવો. તે

પછી સાટા માટે એવાજ બીજા આટાને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર પુરતો છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકી તેનો છ ઇંચ પોહોળો અને બાર ઇંચ લાંબો બંનેથી એક સરખી જાડાઇનો સફાઇદાર એક કટકો વણવો અને તેની ઉપર માખણના એક ભાગને સરખો ચોપડી તે પર સાટો ભભરાવીને પછી એ આટાનાં પાંચ પડ થાય અને પોહોળો છ ઇંચ જેટલો રેહ તેવી રીતે ચપટો વાળવો. પછી આઇસના એક સરખી ઉંચાઇના મોટા ચાર કટકાને એક થાળીની અંદર એકેક સાથે અથડે તેમ પાશે પાશે મેલીને પેલા ઘડી વાળેલા આટાને એક ઘણી છાલકી ઍનેમલની મોટી રકાબીમાં મેલીને એને થાળીમાંનાં આઇસની ઉપર ગોઠવીને સરખી મુકવી અને દસ મીનીટ એમ રાખ્યા પછી આટાને ઉંચકીને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર સાટો છાંટીને તે પર મેલી પેહલેનીજ કાની પાછો વણી એક ભાગ માખણ ચોપડી વાળીને ઘડી કરીને પાછો દસ મીનીટ આઇસની ઉપર મુકી એ રીતે માખણના બધા ભાગ પુરા થાય ત્યાં સુધી કરવું. તે પછી આઇસ પરથી ઉંચકીને પાઇની ઉપર મુકવા અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માટે જોઇતો હોય તેટલો મોટો એ પફ પેસ્ટ વણી કાપીને ઉપયોગમાં લેવો. પાઇનાં દીશ પર મુકવો હોય તો તાજા ઇંડાંની દાળને ખુબ તરેહ દાહવી પતળી કરીને તેની ઉપર તે લગાડવી તેમજ બાજુના કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપો કાપીને વચમાં કાંઈ તરેહ થાય તેમ તે ગોઠવવા. બીજાં બધાં સાધારણ રીતે બનાવેલા પફ પેસ્ટ કરતાં એના ક્રસ્ટનો ટેસ્ટ જુદીજ રીતનો પણ સારો લાગે છે.

પફ પેસ્ટ એટલે ક્રસ્ટ ભેગો ચરબી માખણનો બનાવેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લઇને ચાળવો અને આએજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલા ચરબી છાપેલી છે તેમાં પીસીને સાફ કરવા છાપેલુ છે તે પ્રમાણે સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરબીને આટામાં ઘણીજ બરાબર મેળવી Brown & Polson's Paisley Flour દોઢ તોળો અને એ નહી હોય તો પછી એટલોજ બેકીંગ પાઉડર, વાટેલું નીમક પાણો તોળો, તાજાં બે ઇંડાંની દાળ તથા મોટાં બાટા એક લીંબુનો રસ આટામા બધું

બરાબર એક રસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના એક સરખા ત્રણ ગોળા કરી તેને પેસ્ટબોર્ડ યા સાફ ટેબલની ઉપર સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાફ કીધેલી બીજી પંદર તોળા ચરબીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગના જેટલાજ દાબીને મોટા ચપટા કરી આટાના ત્રણ ભાગની વચમાં ગાળેમાળે એ અકેકને મુકી સાટો છાંટીને વણવા માંડી વારંવાર ફેરવી ફેરવીને જરા પતળું જેવું વણીને તેની ઉપર સેાજું કંણુ માખણ અડધો રતલ લગાડી સાટો છાંટીને તેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ ચોરસ કટકા કાપી અકેક પર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઢાંકવો અને જે ચીજ માટે એ બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને એટલે ઉલટાવીને સરખો વણી જે પર મુકવો હોય અથવા એનું જે કાંઇ બનાવ્યું હોય તેની ઉપર ચોપડવા માટે તાજાં બે ઇડાંની ઢાળમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી માખણ બરાબર મેળવી એક રસ કરીને ક્રસ્ટની ઉપર મરઘીનાં સેાજાં પીછ વડે બરાબ ચોપડીને પછી શું જવા મુકવું. એ ક્રસ્ટ મજાહનો થાય છે.

પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો.

આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા બીજો બધો સામાન તથા માખણ તેટલુંજ લેવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે આટો બાંધી ગુંદી થોકીને તૈયાર કીધા પછી તેજ પ્રમાણે ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર સાટો છાંટીને કાગજ જેવો પતળો વણીને તેની ઉપર બધુ માખણ ચોપડીને તે પર સાટો છાંટવો. ત્યારબાદ વણતાં બોરડ પરથી આટો બાહેર નીકળેલો હોય છે તે બધી ચારે તરફથી કાપીને તેની બબે ઇંચ પોહળી બધી ચીપ કાપવી અને વણાયલા આટાની લંબાઈ તરફની કીનારીની ઉપર એ બધી કાપેલી ચીપને એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી અકેકની ઉપર મુકીને પછી એ બધી ચાપ અંદર વીટળાય તેમ એને સરખું ગોળને ગોળ વીટાળવા માંડીને લાબો ગોળ વીટો કરવો અને કોઇ પણ પકાવેલી ચીજ ભરીને ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેને માટે કોડીયાંમાં મુકવા સારૂં કોડીયાં જેટલાં નાનાં મેટા હોય તે મુજબ એ વીટામાંથી કટકા કાપવા અને જરા સાટો છાંટી એ કટકાના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડ પર રહે તેમ મુકી

અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને ૦। ઇંચ જેટલું જાડું સરખું ગોળ વણવું અને કોડીયાંમાં બીજું માખણ પુરતું લગાડીને તેમાં એ વણેલા કટકાને તળીયાંથી કીનારી સુધી દાબીને સરખા બેસતા મુકી બાહેર નીકળેલા ભાગને છરી વડે કોડીયાંની કીનારી આગળથી સરખા કાપવા. તે પછી માહે ભરવા માટેની જે ચીજ તૈયાર હોય તેને કોડીયાંની કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે એજ ક્રસ્ટના વીટાને જરા પેંચી લાંબો કરીને હેઠેનાં કરતાં એના સેજ નાના બે કટકા કાપી તેમાંના એકની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર બીજાને વળગાવીને મેલી કોડીયાંની ઉપર ઢંકાય તેટલું મોટું અને પોણી ઇંચ જાડું સફાઇથી સરખું ગોળ ઉપર લખ્યા મુજબ વારંવાર ક્રસ્ટનો હેઠેનો ભાગ ઉપર લઇ એ રીતે અવારનવાર ફેરવીને વણી કોડીયાંમાં મુકેલા હેઠેના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર દાબીને ઢાંકી બોરડુ પરનો બાહેર નીકળેલો ભાગ ચાલતી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને પછી ગમે તો એ કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપ કાપીને વચમાં નાના ક્રૉસ જેવી ચોકડી થાય તેમ ઉપરના પેસ્ટની ઉપર સરખી વચમાં વળગાવીને પછી ઉપરના બધા ક્રસ્ટની ઉપર પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવાં. એ પફ પેસ્ટ માખણને બદલે સોજાં ઘીનો પણ થશે પણ ચરબીનો સારો થશે નહી.

પફ પેસ્ટ ચીઝ કેકનો.

ઉપર પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો છાપેલા છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચીજ લેવું અને તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમજ કોડીયાંમાં મુકી કીનારી પરથી કાપીને સરખું કીધા પછી માહે જે ભરવાનું હોય તે ભરીને ઉપર બીજો ક્રસ્ટ એની ઉપર ઢાંક્યા વગર એને એમજ ઉઘાડાં ભુંજવાં. એ ક્રસ્ટ ઘીનો કરવો નહી.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો; દલેલી યા ઘણી બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, ગરમ કીધેલું સોજું દુધ અથવા ઠંડી ક્રીમ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને કલઇવાળા ખુનચામાં ચાળીને માહે ખાંડ ભેળા માખણ મસળીને ખપતું ખપતું દુધ યા ક્રીમ ભેળી વણાય તેટલો કઠણ આટો બાધવો અને ટાર્ટ માટે દીશની અંદર મુકવા માટે સફાઇથી અડધી ઇંચ જાદો ટેબલની ઉપર વણવો. પણ ટાર્ટલેટ્સ યા બીજા કોઇબી કેક માટે કોડીયાંમાં મુકવાનો ૦૮ ઇંચ જાદો વણવો. પછી દીશ યા કોડીયાંની અંદર બીજું પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી એ પફ પેસ્ટને સરખો મુકી તેની બોરદુ પરથી બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરીવડે સરખો કાપી કાઢવો. કોડીયાંને બદલે નાનાં પૅટી પૅન હોય તો તેને માટે ૦૮ ઇંચ કરતાં પણ સેજ પતળો વણવો.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટલૅટ્સનો.

પેહલાં નંબરના મીલના ઘઉંના ૦૮ રતલ આટાને સાફ ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર ચાળીને તેમાં સોજ્જુ કઠણ માખણ ૦૮ રતલ મેળવી પાણીથી બાંધી એક ઇંચના ચોથા ભાગ જેટલું એટલે ૦૮ ઇંચ જાડું સફાઇથી વણવું અને કોડીયાં યા પૅટી પૅન જે હોય તેની અંદર જરા માખણ ચોપડી એમાં સમાય તેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તળીયાંથી તે કીનારી સુધી સરખા મુકવા અને તેની બોરદુ પરનો વધીને બાહેર નીકળેલો પેસ્ટ છરીવડે સરખો કાપી કાઢીને પછી અંદર પુરતી જામ મુકવી. તે પછી પેલા બોરદુ પરના કાપી કાઢેલા પેસ્ટનો ગોળો કરી તેને એક ઇંચના નવમા ભાગ જેટલો પતળો વણીને તેની એટલીજ જાદાઇ જેટલી બધી સરખી ચીપ કાપવી અને જામ ભરેલાં ટાર્ટલૅટ્સના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડી એ ચીપના કટકાને વળ દઇને તેની ચોકડી પડે તેમ સરખા ગોઠવી દાબીને કીનારીની ઉપર બરાબર વળગાવવા.

પફ પેસ્ટ પાઇનો.

આમે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બની શકે તો આટાને સેકવો અને નહી બને તો પછી એમજ એક રતલ ઘઉંના સુપરફાઇન આટાને પેસ્ટબોર્ડ યા સાફ ટેબલ ઉપર ચાળીને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા પાંચ તોળા સોજ્જુ કઠણ માખણ ભેળી એ પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી થોકી કેળવીને આટો તૈયાર કરવો. પછી ડેરીનું માખણ હોય

તો તે પોણો રતલ અને સાધારણ સોજું કઠણ માખણ હોય તો તે એક રતલ લેવું અને એ સાધારણ માખણને એજ પફ પેસ્ટમાં લખેલી રીતે તાવી બંધાયા પછી પાણીને કાઢી નાખવું. ત્યાર બાદ પુરતો સાટો નાખી આટાને પતળો કાગજ જેવો વણી બધું માખણ એકજ વખત ઉપર ચોપડી દઇને પછી તેની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને પછી એના પાંચ ઇંચ જેટલા બધા સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેમાંના અડધા કટકાને એકેકની ઉપર મેલી ઢગળો કરી છેલ્લો એક કટકો ઉપર ઉલટો મુકવો. તે પછી બાકીના અડધા કટકાનો પણ એજ રીતે બીજો ઢગળો કરવો અને પુરતો સાટો નાખી એમાંના એક ઢગળાને વણવા માડવો, પણ એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાદાં નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાં પતળાં અને મોટા થાય છે તેટલા માટે હેઠેનું પડ ઉપર આવે તેમ અવારનવાર ઉલટાવીને ફેરવતાં રહી જરા મોટો થાય ત્યારે એજ પ્રમાણે બીજા ઢગળાને એજ મુજબ એટલોજ વણીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલો વણેલો બીજો ટુકડો તેની ઉપર મુકી બેઉ એક કરીને પછી પાછું અવારનવાર એજ રીતે ફેરવતાં રહી પુરતો સાટો નાખીને સંભાળથી બધો એક સરખી જાડાઇનો અને જે દીશની ઉપર મુકવાનો હોય તેના કરતાં જરા મોટો સફાઇદાર વણી પાઇ બનાવવાનાં દીશને એ પેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને પછી ચલતી છરી વડે સફાઇથી કાપવો. માખણને બદલે અડધો શેરને નવટાંક સોજું ઘી લઇ તેમાંથી નવટાંક ઘીને એક રતલ આટામાં મેળવી પાણીથી બાંધી ઉપર મુજબ વણેલા આટાની ઉપર બાકીનુ બધું ઘી લગાડીને ઉપલીજ રીતે એનો ક્રસ્ટ પણ વણાય છે. ચરબીનો ક્રસ્ટ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં પીસીને તૈયાર કરવા લખેલું છે તે મુજબની સાફ કીધેલી ચરબી પોણો રતલ લેવી અને તેમાંથી પાંચ તોળાને ઉપર મુજબના એક રતલ આટામાં સારીકાની ભેળાયા પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને તેના દસ ગોળા કરવા અને તેની હાથમાંજ જરા જાડી રોટલી થાપી ચરબીના નવ ભાગ કરી તેને સાટો લગાડીને એજ પ્રમાણે ઢાપી પહેલે હેઠે આટાનું અને તેની ઉપર ચરબીનું એક અવારનવાર પડ ગોઠવીને પછી છેલ્લે ઉપર આટાનું મુકી હાથ વડે દાબીને પોહોળું કરી પુરતો સાટો નાખી વેળણથી વણીને તેના એક સરખા

ચાર કટકા કાપી તે એકેકની ઉપર મેલી પાછું બીજી વાર એમજ વણીને ચાર ભાગમાં કાપી એમજ મેલીને ત્રીજી વખત પણ એજ રીતે કરીને કટકા કાપીને વણ્યા પછી છેલ્લે ઉપર મુજબ દીશને માટે કાપવો. ચરબીનો ક્રસ્ટ બીજી રીતે કરવો હોય તો એક રતલ આટામાં બેકીંગ પાઉડર ઉપસેથી ભરેલી બે ચમચી, લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો, તાજાં ચાર ઇંડાંની બરાબર દોહવેલી સફેદી તથા વાટેલું નીમક ઉપસેથી ભરેલી એક ચમચી નાખી બધું આટામાં બરાબર મેળવીને પછી ઠંડાં પાણીથી આટાને ઉપર મુજબ બાંધીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછું ખુબ તરેહ ગુંદીને આટાને ઘણોજ પોચો કરવો. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની સાફ કીધેલી પચીસ તોળા ચરબી લઇ તેમાં સેજ આટો ભેળી મસળીને એ ચરબીના નવ અને આટાના દસ ભાગ કરી તેના ગોળા કરવા અને ઉપર ચરબીના ક્રસ્ટમાં લખ્યા મુજબ એકેકને ગાળેગાળે મુકીને તેનો રોટલો વણી તેના બે કટકા કાપી એ બેઉને છુટા છુટા પતળા વણીને એ બેઉમાંથી એકેક સરખો સમચોરસ કટકો કાપીને જુદો મુકી બાકીના વધેલા ક્રસ્ટના ગમે તેવા આડા ઉભા બધા કટકા કાપીને પેલા ચોરસ કાપેલા એક કટકાની ઉપર પાણી ચોપડીને તેની ઉપર એ બધા કાપેલા કટકાને પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર પાણી લગાડીને પેલો બીજો ચોરસ કટકો ઉપર મુકીને પાછું ઉપર મુજબ વણી એજ રીતે કટકા કાપીને તે મુકી વણીને છેલ્લે ત્રીજી વાર એજ પ્રમાણે કટકા કાપીને એકેક પર બધું ગોઠવ્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દીશ પર મુકવા માટે કાપવો. ઉપર લખેલો કોઈ પણ ક્રસ્ટને પાઇનાં ભરેલાં દીશની ઉપર મુકયા પછી હમેશ તેની ઉપર જરા માખણ અથવા સોજું ઘી ચોપડવું જોઇયે. સોનેરી રંગનો ક્રસ્ટ ઉપરથી થાય તેવું કરવા માટે બે ત્રણ તાજાં ઇંડાંની દાળને ખાણાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં બે ત્રણ ચમચી કડણ માખણ મેળવીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઉપર ચોપડયાથી એ ભુંજાયલો ક્રસ્ટ જોવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લગાડવું હોય ત્યારે અમથું માખણ યા ઘી મુદલ લગાડવું નહી. બધાં કરતાં ગાયની ચરબીનો ક્રસ્ટ વધારે સારો અને ખીળેલો થાય છે અને બકરાની ચરબીનો સેજ વાસ આવે છે કે જેમ એમાં થતું નથી. નકકર સફેદ મારબલ પર વણ્યાથી ક્રસ્ટ ઘણો હલકો અને ખીળેલો થશે.

૫૬ પેસ્ટ પાઇનો સરસ.

ઉપર ૫૬ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકી સુકો કરીને ચાળેલો આટો એક રતલ લેવો અને તેને સફેદ મારબલના સ્લૅબ અથવા મોટી સ્લેટ હોય તો તેની ઉપર અને એ નહીજ હોય તો પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલ ઉપર નાખી તેમાં તાજા બે ઇડાંની દાળ તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવવું. ગમે તો દાળ લેવી નહી. પછી આટાની વચોવચમાં ખાડો કરી તેમાં એક પાશેરમાં જરા ઓછું ઠંડું પાણી રેડી સાફ છરી વડે હલવે હલવે મેળવીને ઘણો કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો ઘટે તો બીજું જરા પાણી લઇને હલકે હાથે આટો બાંધી હાથને તેમજ બોર્ડને વળગે નહી ત્યારે તેનો સફાઇદાર ગોળો કરી હેઠે ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને બધેથી સરખો એક ઇંચ જાદા વણીને બે મીનીટ રેહવા દેવો. ડેરીનું માખણ નરમ એટલે એમાં તે ચાલતું નથી માટે સાધારણ પણ તદનજ કઠણ પાણી વગરનું સેાજું પોણો રતલ માખણનો ગોળો કરીને આટાની વચમાં મુકી બધો બાંધેલો બોરડુ પરનો આટો એવી રીતે સફાઇથી ઉપર લઇ બીડીને બંધ કરી લેવો કે અંદર મુકેલું માખણ બાહેર નીકળી શકે નહી. તે પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ રાખ્યા બાદ બોર્ડ તેમજ પેસ્ટની ઉપર બીજો પુરતો આટો છાંટી માખણ બાહેર નીકળી પડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી બધેથી એક સરખો પતળો ત્રણ ફીટ લાંબો પેસ્ટ વણી તેને ત્રણ ભાગમાં વાળીને ઘડી કરી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને બે વખત ત્રણ ભાગમાં ઘડી કીધા પછી દસ મીનીટ રાખીને પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને વાળોયા પછી ક્રસ્ટ તૈયાર થશે. પણ દર વખત હેઠ તેમજ ઉપર પુરતો સાટો છાંટવો. તેથી પેસ્ટ હેઠે તેમજ વેળણને વળગશે નહી. ઠંડીની રૂતુમાં તો માખણ કઠણ હોય છે પણ ગરમીમાં તો આઇસમાં માખણને મુકીને કઠણ કરવું. પણ માખણને પાણી લાગે તે સેજબી રેહવા દેવું નહી. ઉપર લખ્યા મુજબનો ક્રસ્ટ બનાવવામાં હાથની ઘણીજ સફાઇ જોઇયે છે અને આટો ફાટીને માખણ બાહેર નીકળાયા• વગર બને છે તો ઘણો ખીલીને ચાર પાચ ઇંચ ઉંચો ક્રસ્ટ થાય છે, પણ સેજબી ફાટીને માખણ બાહેર નીકળી પડે તો પછી પડ મુદલજ છુટાં થશે નહી અને એકેક સાથે વળગી ચપટઇને બેસી જઇ ક્રસ્ટ

પડ વગરનેા અમથેા કકરેા વશે. માટે ઘણીજ સફાઈ અને સંભાળથી બનાવવેા જોઇએ.

પફ માછલીનાં.

આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલેા છે તેવેા પેાણા રતલ આટાનેા બનાવીને તેના એક સરખા સમચેારસ ચાર કટકા કાપવા. પછી મેાટા તાજા છમણા અથવા રામસના કાંટા વગરનાં માસવાળા ભાગના અડધી ઇંચ જાદા, બે ઇંચ પેાહેાળા અને ચાર ઇંચ લાંબા ચાર કટકા કાપી કાઢવા અને એ બેમાંની જે એક માછલીના કટકા હેાય તેને નીમક લગાડીને વીશ મીનીટ રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજા ધેાવા. પછી કેાથમીરની ૨ ઝુડીનાં કુમળા ડાંખળી સાથનાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨, છેાલેલી લસણની કળી ૬, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા સેાજી નવી ચીચેારા કાઢેલી આમલી તેાળેા ૧ાા લઇ એ બધાંમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને એમાં છેાલી છુંદનાં પાડીને ઘણેાજ બારીક ભુકા જેવેા કાપેલેા કાંદેા તેાળા ૨ાા તથા કડણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી ચામચી ૧ મેળવીને ધેાયલી માછલીના કટકા ઉપર બધું બરાબર બધે ચેાપડીને પછી પફ પેસ્ટના એકેક કટકામાં એ મસાલા સાથેજ માછલીનેા એકેક કટકેા મુકી કીનારીપર પાણી લગાડી બેવડું વાળીને વળગાવી લઈ છરી વડે ત્રણડે બેારદુપરની કીનારીને સરખી કાપીને પછી પફની ઉપરની બેારદુપર બીજું થેાડું માખણ ચેાપડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ પફ સારાં લાગે છે. મસાલાની માછલી પસંદ નહી હેાય તેા જરા ઘીમાં જરા નીમક તથા દલેલાં મરી ભેળીને એજ અમથું માછલીની ઉપર ચેાપડવું.

પરેઠા તળેલા તથા ભુંજેલા દહીના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં બે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તેમાંની જે એક રીતના બનાવવા હેાય તેની તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લેવેા, પણ તેમાં તેા ગેાળને તાડીમાં પીગળાવવા છાપેલું છે અને એ પરેઠામાં તેા તાડી નાખ્વી નથી માટે ગેાળનેા ભુકેા કરી તેમાનેા બધેા કચરેા કાઢીને સાફ કરી એને પણ બીજા સામાન સાથે અમથેા એમજ ભેળવેા

.અને સોજું દહી નાખીને એજ પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને બાંધીને તેજ રીતે વણી અથવા થાપીને પછી તેટલોજ વખત ચુલા આગલ અથવા તડકાંમાં રાખ્યા બાદ તેજ રીતે ભુંજવા. એ દહીના પરેઠા તળેલા કરવા હોય તો આએ ચોપડીમાં પરેઠા તળેલા તાડીના છાપેલા છે તે મુજબ પણ તાડીને બદલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દહી નાખીને બનાવીને તેજ રીતે તળવા. ખારા પરેઠા કરવા હોય તો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબજ લેવો પણ એમાં ગોળ મુદલ નાખવો નહી પણ તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખીને ઉપલીજ રીતે તળેલા યા ભુંજેલા પરેઠા બનાવવા.

પરેઠા તળેલા તાડીના.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો એ બેમાથી જે તે એક જાતનો આટો રતલ ના, સોજો ગોળ નવટાંક, ખોપરી છીણેલી કૅરવેસીદ; એલચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ના ને વાલ પાંચ, વાટેલું નીમક તોળો ના, પરેઠા ભુંજેલા હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની વાસી તાડીનો ઠરો અડધો પાશેર એટલે નાના ચમચા ૬, સોજું ઘી તથા સાટા માટે બીજો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી આટાને પરેઠા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબની થાળી યા દીશમાં નાખી ઠરા સાથની બધી તાડીમાં ગોળ તથા નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ખપતી ખપતી બધી નાખીને આટો બાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને બળતા ચુલાથી જરા છેટે ઇઢીથી ત્રણ કલાક મુકવું. ત્યાર બાદ તાવેલું ઘી નાના બે ચમચા ભરીને આટામાં બરાબર મેળવવું, જેમ કરતાં આટો વધારે પોચો થાય તો બીજો કોરડો આટો માહે જરા મેળાને વણાય તેવો સેજ નરમ જેવો કરી પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી તેમાં એળચી, જાયફળ તથા કૅરવેસીદને બરાબર મેળવ્યા પછી પરેઠા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબના સકાઇદાર દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલા પતળા એટલે ના ઇંચ કરતાં પણ પતળા વણી ભુંજેલા પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે થાળીમાં મેલીને ચુલાથી જરા છેટે ત્રણેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પણી મોટી કડાઇ ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘી બરાબર

કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પરેઠા એકેક સાથે અડકે તેમ પાશે પાશે નહી પણ ઘીમાં જરા છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ બધેથી એક સરખું ફીકા લાલ રંગનું તળાય ત્યારે પરેઠા તળાતાં ફુળી ઘણા જાય છે માટે ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવા અને બીજુ પડ એમજ તળાયને એજ ચમચની ઉપર પરેઠાને કાઢી લઇ અંદરનું ઘી નીપારવું, તેટલાં બીજાં માણસે બીજા પરેઠા હોય તને ઘીમાં તળવા મુકવા. પરેઠા ઘણા લાલ કરવા નહી, તેથી કકરા થાય છે માટે પોચા ફીકા લાલજ તળવા.

બીજી રીતે પરેઠા તળેલા કરવા હોય તો પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં વધારે સારા પરેઠા બનાવવા લખેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તેને તૈયાર કરીને પછી એને ભુંજવા નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ એ પરેઠાને ઘીમાં તળવા.

પરેઠા ભુંજેલા તાડીનાં.

પરેઠા બનાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ કોઇ પણ ઝાડની સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને એક પાઇંટમાં સેજ ઓછી લેવી અને મલમલનાં નાના કટકાને પાણીથી ભીનવીને પાઇંટનાં મોઢાં ઉપર બાંધીને ઉંદ્રમાં મુકવી. પછી બીજે દીને પરેઠા કરતી વખતે ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા મેદો બેઉ મળીને અડધો રતલ લઇને ત્રાંબાના કલઈ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીના મોટા ફ્લેટ દીશમા ચાળણીથી ચાળવું અને એક નરટાંક સોજા નરમ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરીને એ તથા વાટેલું નીમક તોળો ૦ા ને તેમાં ભેળવુ. ત્યારબાદ પાઇંટમાં ઉપર પતળી નીતરી તાડી હશે તેને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકી રાખવી અને હેઠેની ઠરા સાથની તાડી અડધા પાયેરમાં પણ જરા ઓછી જેટલી રાખી તેને બરાબર હલાવીને ખપતી ખપતી આટા રવામા ભેળી સેજ કઠણ જેવો આટો બાંધી લગભગ પદરેક મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના દસ ભાગ કરવા. પણ તેના ગોળા સેજબી ફાટફુટ વાળા હોય છે તો ભુંજતી વેળા ત્યાથી ફાટીને માહેલી હવા બાહેર નીકળી જાય છે અને પછી પરેઠા ફુલતા નથી. તેટલા માટે એ

દસ ગોળા ઘણા સફાઈદાર કરીને હાથની હથેલી પર થાપી શકાય તો તેમ નહી તો પછી ગોળાની ઉપર આંગળાં વડે સેજ સાટો ચોપડીને પછી સેજાં પાતળા ઉપર ૦। ઈંચ કરતાં પણ પતળા પરેઠા વેળણથી સરખા ગોળ વણવા અને સોજું સુપડું હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબની થાળી અથવા દીશમાં ધોતુ નરમ સફેદ કપડું કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર સેજ છુટા છુટા પરેઠા મેલી ઉપર મલમલનું ધોતુ કપડું ઢાંકી ચુલાથી જરા છેટે ઉંફમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખવા. પણ એટલો વખત થવા આવે ત્યારે ગામઠી કોલસાના જરા નાના નાના કટકાને સળગાવીને ઈંગાર પાડવા અને ચુલાની આગલની બાહેરની રાખના આસરે ત્રણેક ઈંચ જેટલો સરખી સપાટીનો ઢગળો કરીને તેની ઉપર એ ઈંગારને પાથરીને મુકીને એ ઈંગારને અહડાવીને તે પર સોજી મોટા ગલેલ મેલવી, પણ ગલેલ નહી હોય તો પછી ચુલાની બાહેરની રાખને સપાટી પરથી સરખી કરીને તેની ઉપર ઈંગારને પાંથરીને મુકવા. તે પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મેલી તે જરા ગરમ થાયને તેની ઉપર પરેઠા છુટા છુટા મુકવા, પણ તેને ભુંજવા નહી પણ ભુંજતી વેળા વળગે નહી માટેજ બેઉ પડને સેજ સેકીને કાઢી લેવા અને ગલેલ યા ઈંગારની ઉપર જરા છેટે છેટે સમાય તેટલા પરેઠા મેલી તેને એમજ મુકી રાખીને ભુંજવા નહી પણ હાથવડે ઉંચકીને જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં, તેમ કીધાથી પરેઠા મજાહના ફુળીને ઉપસેલા થશે. તે પછી કાઢી લેવા નહી પણ જરા ડાઘ્યાં પડે તેમ બરાબર ભુંજી ચેરવીને કાઢવા. પછી ઈંગાર પર મુકેલાને રાખ વળગે છે તેને કપડાંથી પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ પડે સોજું ઘી જરા ચોપડવુ. એ પરેઠા સાધારણ થાય છે. ઉપર મુજબનો રવો તથા મેદો નહી હોય તો પછી તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ગગરો જેવો ઘઉનો આટો આવે છે તે અડધો રતલ લેવો.

વધારે સારા પરેઠા બનાવવા હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબની ફૂલ સાથની વાસી તાડી નાના ચાર ચમચા જેટલી લઇ તેમાં સોજા કીધેલા પાંચ તોળા ગોળનો ભુકો તથા ૦। તોળા નીમક ભેળી બરાબર પીગળાવીને કોડીનાં વાસણમાં ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળવું. નવી

બદામની ૯ઢી તોળા બીજને છોલીને જાદી છુંદવી. એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક ૦ા તોળો ને પાંચ વાલને બારીક છુંદવું અને કૅરવેસીદ ૦ા તોળો ને પાંચ વાલને ચુંટીને બોમ્બરી કરવી. મરધીનાં તાજાં એક ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવું. પછી ઘરના દલેલા અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સાધારણ પરેઠામાં લખ્યા મુજબ થાળી યા દીશમાં નાખી તેમાં તાવેલું સોજું ઘી નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી ઇડું મેળવી ખપતી ખપતી ગોળ સાથની તાડી નાખી ઘટે તો પેલી જુદી કાઢી રાખેલી પતળી તાડીમાંથી સેજ લઇને ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને પછી બાકીનો સામાન બધો ભેળી ખુબ તરેહ ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધવો. વધારે નરમ કરવો નહી, કાંકે તે વણાશે નહી. પછી ઉપર મુજબ એ આટાના દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને પછી તેમજ પરેઠા વણીને સુપડું, થાળી યા દીશમાં તેજ પ્રમાણે કપડાંની ઉપર મેલીને ઉપર પણ તેમજ કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે અથવા તડકાંમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા બાદ ઉપર પ્રમાણેજ એ પરેઠાને ભુંજ્યા પછી બેઉ પડે ઘી ચોપડવું. ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો નહી હશે તો એમાં પણ મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે. વધારે મીઠા પરેઠાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે, પણ ભુંજતી વેળા તે વધારે ફુળતા નથી. તો પણ તેવા પસંદ હોય તો ગોળ એક પાશેર વધારે લેવો. ખારા પરૈઠા કરવા હોય તો ઉપલા બેઉ રીતના પરેઠામાં ગોળ મુદલ નાખવો નહી અને તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો લેવું. ભઠીમાં ભુંજેલા પરેઠા વધારે સારા થાય છે.

પ્લમ કેક.

મ.લનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, કઠણ માખણ અથવા આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી; સોજી મેદા ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, સોજું દુધ પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૮, બોરવીકસ બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરી ઉપર જરા આટેા ભભરાવીને તેમાં ખરમેાટવી. ઇડાંની દાળને રકાબીમાં ખાવાના કાંટા વડે સારીફીની રાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનેા છાપેલેા છે તેમાં લખેલી રીતે બની શકે તેા આટાને સેકીને અને નહી તેા પછી એમજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળીને તેમાં માખણ યા ચરબી બરાબર મેળવીને પછી બીજો બધેા સામાન ભેળી છેલ્લે દુધમાં ઇડાં મેળવીને તે ભેળવાં. પછી એ મેળવણીથી પેાણેા ભરાય તેટલા એક પત્રાંના સેાજા ગેાળ હાબડામાં પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું. કરંટ વધારે પસંદ નહી હેાય તેા ૦। રતલ લેવી,

પ્લમ કેક ૨ જું.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું કઠણ માખણ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના નાના કટકા રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, પદરખાનાનું ખમીર પાશેર ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૦॥, શૅરી નાના ચમચા ૨, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇ નુછીને તદન કેારડા કરી જરા આટેા છાંટીને તેમાં મેળવવી. બદામને છેાલી અડધીને છુંદવી અને બાકીની અડધીની સ્લાઇસ કાપવી પછી બની શકે તેા પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખેલી રીતે આટાને સેકવેા અથવા એમજ તદન કલઈ ભરેલી થાંળીમાં ચાળી તેમાં ખાંડ, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને વચમાં ખાડેા કરવેા અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ ઘુંટીને ખમીર સાથે મેળવી તેમાં શૅરી તથા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ભેળીને આંટામાંના ખાડામાં રેડવું અને માખણ તથા ક્રીમને કલઇવાળાં વાસણમાં ચુલે સાથે મુકી બેઉ પીગળેને ઉતારી ફુકું થાયને પેલા આટાના ખાડામાં એ પણ રેડી બધું મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખીને ખમીર ચઢવા માટે ઉંફવાળી જગ્યામા રાખી બરાબર ચઢેને માહે મુરબ્બાના કટકા તથા બાકીનેા બધેા સામાન ઘણેા બરાબર મેળવીને પ્લમ કેક પેહલાંમા લખ્યા મુજબને માખણ

લગાડેલો દાબડો એ મેળવણીથી પોણો ભરીને તેજ રીતે ભુંજવું. કરંટ વધારે પસંદ હોય તો અડધો રતલ લેવી.

પ્લમ કેક રીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન ઘઉંનો આટો બે ભાગ અને સફેદ ઝીણો રવો એક ભાગ બેઉ મળીને રતલ ૧, સોજુ માખણ રતલ ૨, દલેની યા બારીક છુદેલી ખાંડ રતલ ૧|, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના જરા મોટા કાપેલા કટકા રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ০॥, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ০॥, પાકા સોજા સંત્રાની છાલના ઝીણા કટકા તોળા ૨॥, બોખરી કીવેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઈંડાં ૨૫, બીજું લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સોજી કરી ધોઇ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની ત્રણ કલાક આગમચ કોડીના વાસણમાં બ્રૅંડી યા સંત્રાની છાલને ભીનવી રાખવી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે મુજબ આટાને સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી દાળને છાલકાં વંસણમાં ખુબ દોહવીને પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી કોડીનું ઘણું મોટું વાસણ હોય તો તેમાં અને તેવુ નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં માખણ નાખી કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા વડે અડધો કલાક ખુબ ઘુંટીને માહે પાણી છુટે તો તે કાઢી નાખવું અને માખણપાંજ જરા જરા કરી ખાંડ નાખતાં જઇ જોરથી ઘુંટવું. પછી તેમાં દોહવેલી દાળ ભેળા એક માણસે અંદર જરા જરા રવો નાખ્યાં કરી બીજાં માણસે જોરમાં ઘુંટવું. પણ ઉલટે સુલટે હાથે ઘુંટવું નહી તેથી ચઢેલી મેળવણી બેસી જાય છે, માટે એકજ તરફથી ઘુંટવું. ઉપલા બધા સામાનને લગભગ હદીથી ત્રણ કલાક ઘુંટવું. ત્યાર બાદ બાકીનો બધો સામાન ઘુંટયા વગર અમ-થોજ મેળવીને પછી ફફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળીને છેલ્લે આટો નાખી સાફ હાથ વડેજ તેને જલદી મેળવી દેવા. અને પુડીંગ તથા

પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબડામાં હેઠે ઘઉંની ભુંજ્યા વગરની કાચી રોટલી મેલીને પછી મેળવણી ભરવા લખેલું છે તે મુજબ દાબડામાં રોટલી મુકીને પછી ઉપલી મેળવણી નાખીને દાબડાઓ બબે ઇંચ અધુરા ભરીને તેમાં લખેલી રીતે ભુંજવા મુકીને તપાસ્યા કરી તૈયાર થાયને કાઢવું અને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ઠંડી છરીથી કાપતાં ચુંથાઈ જાય છે માટે છરીને ગરમ કરીને તે વડે સફાઇથી કાપવું. જો કેક ઘણું લાલ બનાવવું હોય તો આઓ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો આગમચથી બનાવીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી આપણી મરજી મુજબનો રતાસ થાય તેટલો એ રંગ ભેળીને પછી છેલ્લે આટો મેળવવો. એ ખાંડના રંગને બદલે ગમે તો આઓ ચોપડીમાં રંગ કેક અથવા જેલી માટે છે તે અથવા રંગ આઇસક્રીમનો છે તે થોડો ભેળવો. પણ એ રંગ નાખ્યાથી કેક બીજીજ ઢબના રતાસપર થાય છે. કેક ભુંજાતાં દાબડામાં ઉપરથી કાગજ બળી ગયુ હોય તો તે કાઢી નાખવું અને બીજું સોજું સફેદ કાગજ ઉપરથી નકશીવાળું કાપીને તેને ઇંડાંની સફેદી લગાડીને કેકની આસપાસ વળગાવવું. કેક સાદું કરવું હોય તો ઉપરનો ભાગ કાપી કાઢવો નહી પણ આઇસીંગનું બનાવવા માટે ઉપરથી કાપ્યું હોય તો આઓ ચોપડીમા આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ વા રંગીન મેળવણી તૈયાર કરી તેનું ગમે તેટલું પતળું પડ કેકની ઉપર પાંથરવું. કેક બદામની આઇસીગ સાથનું કરવુ હોય તો આઇસીંગ બદામની છાપેલી છે તેની મેળવણી બનાવી પહેલે કેકની ઉપર તે પાંથરીને પછી તેને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવ્યા બાદ તેની ઉપર ખાંડની આઇસીંગ પાંથરવી. કેકની આસપાસ ફરતી આઇસીંગ કરવી હોય તો કેકની આસપાસનું કાગજ કાઢી નાખીને પછી કેકની ફરતી બોરદુ પર ખાડની આઇસીંગનું સફાઇથી ૦ા ઇંચ જેટલું પડ કરવું. કેકને સાધારણ રીતે સણગારવું હોય તો આઓ ચોપડીમાં ખાંડની મીઠાઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ફુલ બનાવી આઇસીંગ સુકવ્યા અગાઉ કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુ પર એ ફુલ ઇંડાંની સફેદીથી વળગાવવાં અને સોજાં કઠણ જાદાં સફેદ કાગજનો નાનો પડો બનાવી તેની અણી તરફ ઝીણું આધરૂં રાખી ખાંડની આઇસીંગની મેળવણી જરા પતળી બનાવી તેમાં રંગ ભેળીને તે પડામાં ભરીને

પછી પડાને દાબીને તેના છેડમાંથી મેળવણી નીકળે તેની વેળ તથા આંકડાની તરેહ પાડીને મજાહનું ફુલના વેળા જેવું કરીને તેની અંદર વેલાતી મીઠાઇના રંગીન તથા સફેદ દાણા ટાંકલી પણ અછા ટેસ્ટથી ખોસવાં. કેકની મેળવણીમાં ઉપર લખ્યા કરતાં મુરબ્બો ઓછો નાખીને ક્રીસ્ટેલાઇજ઼ડ ફ્રુટના કટકા કાપીને તે નાખ્યાથી વધારે સરસ કેક થશે. ઘરમાં વાપરવા માટે એ કેક સાદું બનાવવું હોય તો મેળવણીને પત્રાંના દાબડામાં ભરવી નહી પણ ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી મોટી લંગડી અથવા વાટામાં માખણ લગાડેલાં જાદાં સફેદ કાગજને હેઠે તેમજ બોરદુ પર ફરતું મુકી મેળવણીથી તે પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

મોટું મીનારાના આકારનું કેક બનાવવું હોય તો એક સરખી ઉંચાઇનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ત્રણ ચાર કેક ઉપલી રીતે બનાવી તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ સફાઇથી સરખો કાપી કાઢયા પછી અકેકની ઉપર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને એ બધાં કેકની આસપાસ તેમજ મથાળે પુરતી થાય તેટલી ખાંડની સફેદ આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને બધાં કેકની ઉપર તેનું એવી સફાઇથી પતળું પડ લગાડવું કે તેથી બધાં છુટાં કેક જણાય નહી પણ જાણે એકજ મોટું મીનારા જેવું કેક બનાવ્યું હોય તેવુંજ લાગે. તે પછી કપડાંનાં બનાવેલાં વેલાતી ફુલ, વેલાતી મીઠાઇના ચળકતા રૂપેરી દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ આવે છે તે બધાંને આપણી સમજ પ્રમાણે ઇંડાંની સફેદી વડે અછા ટેસ્ટથી આઇસીંગની ઉપર વળગાવી મથાળે મીઠાઇની બનાવેલી પુતળી યા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકી કેકને અછી રીતે સણગારી આઇસીંગ કઠણ થવા માટે કેકને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું, ઘણું રીચ કેક બનાવવું હોય તો ચારથી પાંચ ઇંચ જેટલું ઉંચું પણ મોટા ઘેરાવાનું એકજ ઘણું મોટું કેક બનાવવું અને તેની ઉપર તેમજ બોરદુ પર ફરતી ખાંડની સફેદ આઇસીંગ ઘણી સફાઇથી લગાડવી. પછી આઇસીંગ પસ્તાંની આમ્એ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેની મેળવણી જરા કઠણ બનાવી દરાખનો વેળો તથા પાદડાં કરવા માટે તેવા આકારનાં ટીનનાં કટર્સ તથા ફુલ પાદડાં કરવા માટે નાનાં છાબકાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં દાબી કાઢીને પછી કેકની ઉપર તેમજ બોરદુ

પુરની આઇસીંગ ઉપર કરતો વેળો સફેદીથી વળગાવવો અને આઇસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરીને તેના દરાખના ઝુમખા બનાવવા. ચૅસ્નટનો વેળો કરવો હોય તો તેને માટે પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં કરવાં અને આઇસીંગ ચૅાકોલેટની છાપેલી છે તેવી બનાવીને તેનાં ચૅસ્નટ કરવાં, તેમજ ગોલાબનાં ફુલનો વેળો કરવો હોય તો ખાંડની આઇસીંગમાં આઇસક્રીમનો રંગ નાખીને બનાવવા લખેલું છે તેવી ઘેરા ખુલ્લા ચઢ ઉતર રંગની આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને તેનાં ફુલ તથા પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં તથા વેળો કરવો. ઉપલી રીતે ગમે તેવા આકારનાં નાનાં મોલ્ડસમાં દાબી કાઢીને અથવા કટર્સથી કાપીને તેનાં ફુલ પાદડાંનો વેળો બનશે. પણ તેમાં હાથની ઘણીજ સફાઈ સાથે અછા ટેસ્ટથી બનાવવાને મેહનત ઘણી પડશે, પણ એ કેક ઘણું બરાબર બનશે તો ફ્રેંચ કુકને હાથનું બનાવેલું હોય તેવું સરસ થશે.

ઉપર લખેલા સામાનનું કેક તો ઘણુંજ રીચ થાય છે પણ તેથી જરા ઉતરતું સસ્તું બનાવવું હોય તો ઉપલા હીસાબ કરતાં ઇડાં, સુરબ્બો, બદામ, પસ્તાં તથા માખણ અડધુંજ લેવું, તોય એટલા સામાનનું કેક પણ ઘણું સારૂંજ થાય છે. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરીને લીધાથી કેક ખીળીને હલકું થાય છે એ પ્લમ કેક તો હમેશ માખણનુંજ બનાવવું. પણ કદાચ માખણ નહીજ હોય અને બનાવવાની અગત્ય પડે તોજ પછી બે રતલ માખણને બદલે સોજું માખણનું ઘી એકથી સવા રતલ લેવું ભુંજતી વેળા કોઈ વખત કદાચ આસપાસનું કેક બળી જાય અને વચમાંનું કાચું રહી જાય તો તેને નાખી દેવું નહી પણ બળી ગયલો ભાગ બધો કાઢી નાખીને બાકી નાનો ભુકો કરી તે આસરે ચાર રતલ થાય તો એક રતલ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાશેરને આસરે સોજું ઘી નાખી તેમાં કેકનો ભુકો ભેળીને ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી પજાઉનું મલીદા જેવું કરવું.

પ્લમ કેક રીચ ૨ જું.

સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ; કરંટ દરાખ; અંગુરી દરાખ; ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના તથા

માલુંગાંના મુરબ્બાના સેજ મોટા કટકા દરેક શેર ૦।, છુંદેલું જાયફળ, તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, કડવી બદામ ૭, તાજાં ઇડાં ૧૬, બ્રેંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, સોજું દુધ પાશેર ૦॥, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

આગ્ગે ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો. બેઉ દરાખને ધોઇ કોરડી કરી અંગુરીના ઠરીયા કાઢીને બબે કટકા કરવા. બદામને છોલીને છુંદવી. તદનજ કલઇવાળાં તપેલાંમાં માખણ નાખી લાકડાંના સોટા વડે ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી ઇડાંની દાળને મોટી રકાબીમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને માખણમાં તે મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધો આટો નાખીને લગભગ દોઢેક કલાક સુધી ઘુંટયા પછી બીજો બધો સામાન ભેળવો અને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કઇ ચઢાવી છેહલે હાથ વડે એને મેળવીને પ્લમ કેક રીચ પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેજ રીતે ગમે તેમ ભુંજીને પછી આઇસીંગ લગાડવી. વધારે સામાન હોય તેમ વધુ વાર ઘુંટવું.

પ્લમ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ રતલ ૦॥, સોજો ગોળ તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક શેર ૦॥. સુકું પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ રતલ ૦।, સુંઠનો બારીક પાઉદર જેવો ભુકો તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક બનાવાની રીતમા લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો અને સેકવાને બને નહી તો એમજ લેવો. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને પછી દુધમાં પીગળાવી મોટાં બોલમાં ગાળીને પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળાયા પછી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં દોઢેક ઇંચ અધુરૂં રેહ તેવાં કોડીનાં ઉડાં બોલને અથવા એવીજ કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર ધોલું સફેદ જાડું ભીનવેલું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કઠણુ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી આખુંજ ઉલટાવીને કાઢી સૅાસ પ્લમ પુડીંગનેા છાપેલેા છે તેની અથવા સૅાસ મીઠાની સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; સેાજી લાલ મેદા ખાંડ; સેાજું માખણુ; છેાલી બારીને મૅશ્ડ કીધેલાં ગાજર તથા એવાજ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા દરેક રતલ ૦।, કરંટ દરાખ; કીસમીસ દરાખ તથા સેાજો ગેાળ દરેક શેર ૦।।, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તેાળા ૭, સેાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. ગેાળનેા ભુકેા કરી દુધમાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં ગાજર તથા પટેટાને બરાબર મેળવીને પછી બાકીનેા સામાન અકેક પછી ભેળીને ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલાં એક કેાડીનાં વાસણુને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું સેાજું કપડું બાધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવનાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણુ કઠણુ થાય ત્યાંસુધી બાફવુ. પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી અમધું ખાવું અથવા સૅાસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સૅાસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૩ જું.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તેાળા ૧૭।।, આજએ ચેાપડીમા સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા કઠણુ માખણુ; અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, ખાંડ તથા પાંઉનું કીમ એટલે ક્રમ્બસ દરેક તેાળા ૫, મીલ્ક મેડ કનડેન્સ્ડ મીલ્ક ૩ ટેબલસ્પુન, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૫, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ચરબી હેાય તેા તેને ઘણી બારીક કાપવી. બેઉ દરાખને ધેાઇ લુછીને કેારડી કરી અંગુરી દરાખના ઠરીયા કાઢી જરા આટેા છાંટીને તેમાં ખરમેાટવી. એક મેાટાં બેાલમાં કનડૅન્સ્ડ મીલ્ક નાખી તેમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવી ઇડાં ભાંજીને ખાવાના